

## Butter Schinken Gouda-Käse Croissant

Plunderteig, Croissant mit 15% Butter, 9% Schinken und 10% Gouda Käsefüllung, tiefgekühlt

CODE: 146000003006

Produktkategorie: Ungegart / Fertig zum Garen

Gültig seit: 2019-05-10

### 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 100 g

Zutaten:

**Weizenmehl**, Wasser, Butter (**Milch**) (15%), Hinterschinken (Schweinefleisch (90%), Wasser, Salz, Säureregulator(E331), Stabilisator (E451), Raucharoma, Antioxidationsmittel (E316), Konservierungsstoff (E250)) (9%), Hefe, Käse (Gouda) (**Milch**) (4%), Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Pflanzenöl (Palm, Raps, Sonnenblumen), Maltodextrin, Mager**milch**pulver, Volleipulver, Käsepulver (**Milch**), pflanzliche Ballaststoffe, Speisesalz, Kartoffelstärke, **Weizenstärke**, Glukosesirup, pflanzliche Proteine, Zitronensaftkonzentrat, **Milcheiweiß**, Gewürze, Antioxidationsmittel (E300), Verdickungsmittel (E1414), Emulgator (E472e), natürliches Aroma, natürliches Aroma (enthält **Milch**), Enzyme

Hinweis für Allergiker

Für Allergene, einschließlich Zerealien mit Gluten, siehe Zutaten in **Fett**druck.

Eine vollständige Übersicht der Allergene, einschließlich potenzielle Kreuzkontaminationen, befindet sich in Kapitel 9.

### 2. PRODUKTBEHANDLUNG UND LAGERUNG

Transport- und Lagerungskonditionen: Lagerung bei -18°C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Halten Sie die Tasche gut geschlossen, um Gefrierflecken zu vermeiden.

Lagerbeständigkeit: Ende des 6. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

### 3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Platz haben zum backen.



Gehen lassen und backen

Gefriersc  
hrank

Aus der  
Verpackung  
nehmen

Auftauen

Gehen  
lassen

Backen

Dampf

Abkühlen  
lassen

60 Min

60 min, 30°  
C, 80% rL

16-18 min  
bei 180°C

Ja

30 Min

Bemerkung

Die Backzeit und die Backtemperatur kann je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher als empfohlen in der Zubereitungshinweis vor, weil das Öffnen der Tür Wärmeverlust gibt.



Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben für eines lockeren und knusprigen Ergebnis. Lassen Sie denn 5 Minuten vor dem Ende des Backens den Dampf heraus sodass die Produkte ausreichend gebacken werden.

### 4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

Parameter	Einheit	Zielwert*	Obergrenze 1 $\sigma$ *	Untergrenze 1 $\sigma$ *
Länge	mm	150	157	143
Breite	mm	45	48	42
Höhe	mm	30	33	27

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

### 5. VERPACKUNGSGINFORMATIONEN

#### Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	5	50

#### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	513	396 x 296 x 229	10	2

#### Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO/EPAL	Hölzern	1200 x 800 x 1982	699	8	64

### 6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

#### Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschreibung anderes Infos: Zeit,  
Produktbeschreibung

#### Karton Ecketikette

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Produktbeschreibung	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input type="checkbox"/>

### 7. ZERTIFIZIERUNG

BRC

IFS

### 8. BILDER



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

### 9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (einschl. Dinkel)	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulphite (>10ppm)	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Dieses Produkt enthält eventuell auch Spuren von: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Roggen, Gersten ; Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse	

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.257
Energie (kcal/100g)	300
Gesamtfett (g/100g)	14,9
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	9,2
Kohlenhydrate (g/100g)	31,1
Davon Zucker (g/100g)	3,5
Eiweiß (g/100g)	9,8
Salz (g/100g)	1,33

Die Nährwerte werden basierend auf der Werte aus den Rohstoffspezifikationen berechnet.

### 11. GMO-STATUS

Dieses Produkt ist nicht genetisch modifiziert (gemäß EC/1829/2003 und EC/1830/2003)

### 12. RÜCKRUF

Im Falle eines Produktrückrufs, wird den Kunden davon, innerhalb von 24 Stunden per Telefon und E-Mail, in Kenntnis gesetzt.

### 13. MIKROBIOLOGIE

Mikroorganismen	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (KbE/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (KbE/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (KbE/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (KbE/g)	ABW/25g
<i>Listeria sp.</i> (KbE/g)	100

\* Mikrobiologische Richtlinien, erstellt von der FMFP Research Group, Universität Gent

### 14. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Gewichte	Ja
Abmessungen	
Temperatur:	Ja
Prozentanteil Fett:	Ja
Anzahl:	Ja
Metalldetektion:	Ja

15. GENEHMIGUNG

	Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	10/05/2019
Kunde		