

Butter Schinken Gouda-Käse Croissant

Plunderteig, Croissant mit 15% Butter, 10% Gouda Käsefüllung, 9%Schinken und 2% Gouda Käsebelag, tiefgekühlt

CODE: 146540000250

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2019-08-30

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%), Käse (Gouda) (**Milch**) (6%), Hefe, Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Pflanzenöl (Palm, Raps, Sonnenblumen), Maltodextrin, Mager**milch**, Mager**milch**pulver, Volleipulver, Käsepulver (**Milch**), **Weizenstärke**, pflanzliche Ballaststoffe, Speisesalz, Kartoffelstärke, Glukosesirup, pflanzliche Proteine, Dextrose, **Milcheiweiß**, Zitronensaftkonzentrat, 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 9. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Backen ohne auftauen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen				
			Backen	Dampf	Abkühlen lassen	
			20-25 min bei 165°C	Ja	30 Min	
Auftauen und backen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			30 Min	18-20 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 Warmeverlust 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 σ *	Untergrenze 1 σ *
Länge	mm	153	163	143
Breite	mm	60	65	55
Höhe	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	3	30

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	403	396 x 296 x 242	6	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 2086	435	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)	1.236
Energie (kcal/100g)	296
Gesamtfett (g/100g)	15,2
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	9,4
Kohlenhydrate (g/100g)	29,3
Davon Zucker (g/100g)	3,2
Eiweiß (g/100g)	9,8
Salz (g/100g)	1,30

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. 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

13. QUALITÄTSKONTROLLE

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

14. GENEHMIGUNG

	Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	30/08/2019
Kunde		