

## Dänish Krone mit Apfel

Dänisher Plunder, Krone mit 20% Apfelfüllung, tiefgekühlt

CODE: 151605000750

Produktkategorie: Vorgegart/Backen ohne auftauen

Gültig seit: 2018-09-06

### 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 100 g\*

Zutaten:

**Weizenmehl**, Pflanzenöl (Palm, Raps), Wasser, Apfel (12%), Zucker, **Ei**, Hefe, Invertzuckersirup, modifizierte Stärke, Salz, **Mandeln**, **Sojabonen**, Glukosesirup, Weiße Bohnen, Süßmolkenpulver (**Milch**), Aprikosenkerne, **Weizengluten**, **Vollmilchpulver**, pflanzliches Fett (Kokosnuss), Vitamin A, Zitronenöl, **Milcheiweiß**, Farbstoff (E160a), Konservierungsstoff (E202), Säureregulator (E330), Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401, E406), Aroma, natürliches Aroma, Enzyme, Stabilisator (E516, E953)

\* Durchschnittsgewicht: Überprüft mit statistische Prozesslenkung

### 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 12. 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.



Backen ohne auftauen

Gefrierschrank

Aus der  
Verpackung  
nehmen

Backen

Dampf

Abkühlen lassen

17-20 min, 190°C



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 $\sigma$ *
Stückgewicht	g	100	105	95
Länge	mm	90	95	85
Breite	mm	90	95	85
Höhe	mm	20	23	17

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

### 5. VERPACKUNGSGEOMETRIEN

#### Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	Blauer Kunststoff	19	520 x 350	1,2	12

#### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	794	396 x 296 x 150	4,8	4

#### Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO	Hölzern	1200 x 800 x 1950	563	8	96

### 6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

#### Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 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"/>
EAN13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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"/>

### 8. BILDER

### 7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

### 9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
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	-

+ : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.491
Energie (kcal/100g)	357
Gesamtfett (g/100g)	21,4
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,6
Kohlenhydrate (g/100g)	35,2
Davon Zucker (g/100g)	13,6
Eiweiß (g/100g)	5,4
Salz (g/100g)	0,48

### 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 Fax, 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

\* Richtwerte (Verordnung 2073/2005)

### 14. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Gewichte	alle 30 min.
Abmessungen	
Temperatur:	alle 30 min.
Prozentanteil Fett:	alle 30 min.
Anzahl:	alle 30 min.
Metalldetektion:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) Edelst (3mm)

### 15. GENEHMIGUNG

Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata specialist	16/10/2018
Kunde	