

Mini Dänish Krone mit Kaltkrème

Dänisher Plunder, Mini Krone mit 25% Kaltcreme und 2% Haselnussbelag, tiefgekühlt

CODE: 153605420106

Produktkategorie: Vorgegart/Backen ohne auftauen

Gültig seit: 2018-10-15

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 42 g*

Zutaten:

Wasser, **Weizenmehl**, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, **Ei**, **Haselnüsse** (2%), modifizierte Stärke, Hefe, Dextrose, Süßmolkenpulver (**Milch**), pflanzliches Fett (Kokosnuss), Salz, **Mandeln**, **Sojabonen**, **Milcheiweiß**, Weiße Bohnen, **Weizengluten**, **Vollmilchpulver**, Aprikosenkerne, Vitamin A, Farbstoff (E160a), Säureregulator (E330, E339), Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E450, E471, E472e), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E404, E450, E516), Aroma, natürliches Aroma, Enzyme

* 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



Aus der
Verpackung
nehmen



Backen



Dampf



Abkühlen lassen

14-17 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 knüsprigen 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 *
Stückgewicht	g	42	43	41
Länge	mm	55	57	53
Breite	mm	50	52	48
Höhe	mm	25	27	23

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	1,008	24

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	813	396 x 296 x 150	5,04	5

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	588	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



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

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)	1.376
Energie (kcal/100g)	330
Gesamtfett (g/100g)	21,3
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,2
Kohlenhydrate (g/100g)	29,1
Davon Zucker (g/100g)	8,6
Eiweiß (g/100g)	5,1
Salz (g/100g)	0,42

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</i> sp. (KbE/g)	ABW/25g
<i>Listeria</i> sp. (KbE/g)	100

* Richtwerte (Verordnung 2073/2005)

14. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische	alle 30 min.
Gewicht	
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	15/10/2018
Kunde	