



Gourmand
PASTRIES

Termékspecifikációk

Juharszirupos-pekándiós dán péksütemény

Dán élesztős tészta péksütemény, fonott rúd 21% juharszirup alapú töltelékkel, a tetején 3% pekándióval, mélyfagyasztott

KÓD: 159605950101

Kényelemfokozat: Előkelesztett / fagyasztott ál

Érvényesség kezdete: 2020-02-28

1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 95 g

Súly dobozonként: 4.560 kg

Összetevők:

búzából készült liszt, növényi olaj (pálma (100% RSPO-tanúsítással, fenntartható az Elkülönített (SG) ellátási láncból), repce), víz, cukor, **tojás**, **pekándió** (3%), élesztő, barnacukor, invertercukorszirup, kukorica keményítő, kukoricából készült liszt, jódozott só (só, kálium-jodát), só, tejsavópor (**tej**), glükózsirup, juharszirup (0,1%), A-vitamin, színezék (E150c), antioxidáns (E223, E300), savanyúságot szabályozó anyag (E330), emulgeálószer (E471, E472e), sűrítőanyag (E406), természetes juhararoma, természetes aroma, enzimek, stabilizálóanyag (E953)

Allergiával kapcsolatos tanácsok

Az allergén anyagokat (beleértve a gluténtartalmú gabonaféléket) **félkövér** betűvel kiemelt hozzávalóként jelöltük.

Az allergén anyagok teljes áttekintése (beleértve a lehetséges keresztszennyeződések is) a 9. fejezetben található.

Termékspecifikus jellemzők

Megjegyzendő, hogy a gondos minőségellenőrzés ellenére egy darab anyacsontot hagyhatatlanul hagyott.

Ne feledje, hogy a kisgyermekek anyákban fojtogathatnak.

2. TERMÉKKEZELÉS ÉS TARTÓSÍTÁS

Szállítási és tárolási felt:

Tárolás: -18 °C-on.

Ne fagyassza újra. A fagyási sérülések megelőzéséhez a tasakot tartsa jól zárva.

Eltarthatóság:

A gyártási hónapot követő 12. hónap vége (megfelelő tárolási körülmények között)

Dátumozás típusa:

HH/ÉÉÉÉ

3. SÜTÉSRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

HASZNÁLJON PERGAMENTPAPÍRT



Mélyhűtő



Vegye ki a dobozból



Süsse meg



Párolja meg



Lehűtés

17–20 perc : 190°C

Nem

30 perc

Megjegyzés

A sütési idő és a hőmérséklet a sütő típusától függően változhat. Győződjön meg róla, hogy a sütő megfelelően elő van-e melegítve. Az előmelegítés során a sütőt a meghatározott sütési hőmérsékletnél 25 °C-kal magasabb hőmérsékletre kell állítani. Erre azért van szükség, mert a sütő kinyitásakor a hőmérséklet csökken.

4. TERMÉK PARAMÉTER / sületlen (nyers) termék

Paraméter	Mértékegység	Célérték*	Felső határ 1 σ *	Alsó határ 1 σ *
Hossz	mm	113	116	110
Szélesség	mm	62	64	60
Magasság	mm	22	24	20

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

5. CSOMAGOLÁSI ADATOK

Belső tasak

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S (mm)	Nettó Súly (kg)	Darab/tasak
Műanyag tasak	PE/PA Kék színű	19	520 x 350	1,14	12

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	794	396 x 296 x 150	4.560	4

Raklap

Típus	Anyag	Méret (Raklap tart. H x S x M) (mm)	Raklap összsúlya (beleértve a raklapot) (kg)	Dobozok/réteg	Doboz/raklap
EURO/EPAL	Fa	1200 x 800 x 1800	497	8	88

6. KODIFIKÁCIÓ ÉS NYOMONKÖVETHETŐSÉG

Belső tasak

Cikkszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Eltarthatóság	<input type="checkbox"/>
Nincs adat	<input type="checkbox"/>
Kötegszám	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 vonalkód	<input type="checkbox"/>
Egyéb információ	<input checked="" type="checkbox"/>

Egyéb információ leírása: Időre, termékre vonatk. leírás

Doboz sarkán lévő címke

Cikkszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Product description	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 vonalkód	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 vonalkód	<input checked="" type="checkbox"/>
Eltarthatóság	<input checked="" type="checkbox"/>
Nincs adat	<input type="checkbox"/>
Kötegszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Egyéb információ	<input type="checkbox"/>

8. KÉPEK

A képek csak tájékoztató jellegűek, lehetséges a valóságtól való kis eltérés.



1. kép: Sületlen (nyers) termék



2. kép: Sült termék

7. TANÚSÍTVÁNY

BRC

IFS

9. ALLERGÉNEK

Gluténtartalmú gabonafélék, valamint gluténtartalmú gabonaféléket tartalmazó ételek: búzából (bel. tönkölyből)

+

Rákfélék, valamint rákféléket tartalmazó ételek

-

Tojás, valamint tojást tartalmazó ételek

+

Halak, valamint halakat tartalmazó ételek

-

Földimogyoró, valamint földimogyorót tartalmazó ételek

-

Szójabab, valamint szójababot tartalmazó ételek

-

Tej, valamint tejet tartalmazó ételek (beleértve a laktózt is)

+

Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: pekándió

+

Zeller, valamint zellert tartalmazó ételek

-

Mustár, valamint mustárt tartalmazó ételek

-

Szezám, valamint szezámot tartalmazó ételek

-

Kén-dioxid és szulfidok (10 milliomodnál nagyobb mennyiségben)

-

Csillagfűrt, valamint csillagfűrtöt tartalmazó ételek

-

Puhatestű állatok, valamint puhatestű állatokat tartalmazó ételek

-

Ez a termék nyomokban tartalmazhatja a következő anyagokat: Gluténtartalmú gabonafélék, valamint gluténtartalmú gabonaféléket tartalmazó ételek: rozs, árpa, búza; Szójabab, valamint szójababot tartalmazó ételek; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: mandula, mogyoró

+ : jelen van - : nincs jelen

10. TÁPÉRTÉK

Energia (kJ/100g)	1.689
Energia (kcal/100g)	406
Zsír (g / 100 g)	27,1
amelyből telített zsírsavak (g/100g)	10,3
Szénhidrát (g/100g)	35,0
amelyből cukrok (g/100g)	13,6
Fehérje (g/100g)	4,8
Só (g/100g)	0,45

A tápértékeket a nyersanyag-specifikációkból származó értékek alapján számítják ki.

12. MIKROBIOLÓGIA

Mikroorganizmusok	MAX*
Kólibaktérium (cfu/g)	100
Bacillus cereus (cfu/g)	1000
Staphylococcus aureus (cfu/g)	100
Salmonella sp. (cfu/g)	nem kimutatható/2
Listeria sp. (cfu/g)	100

* A Genti Egyetem FMFP Kutatócsoportja által kidolgozott mikrobiológiai iránymutatások

13. MINŐSÉG-ELLENŐRZÉS

Statisztikai	Igen
Súly	Igen
Méret	Igen
Hőmérséklet:	Igen
Zsirtartalom:	Igen
Darabszámlálás:	Igen
Fémkeresés:	Igen

14. JÓVÁHAGYÁS

Név és feladatkör	Dátum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/02/2020
Ügyfél	