



Gourmand  
PASTRIES

## Mini dán péksütemények vegyesen

Dán élesztős tészta péksütemény, mini fonott rúd 20% juharszirup alapú töltelékkel, a tetején 3% pekándióval, mélyfagyasztott

KÓD: 199605420103

Kényelemfokozat: Előkelesztett / fagyasztott ál

Érvényesség kezdete: 2020-02-28

### 1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 42 g

Súly dobozonként: 5.040 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.

### 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

14–17 perc : 190°C



Párolja meg

Nem



Lehűtés

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 $1\sigma^*$	Alsó határ $1\sigma^*$
Hossz	mm	70	73	67
Szélesség	mm	60	62	58
Magasság	mm	15	17	13

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

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	813	396 x 296 x 150	5.040	5

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 1950	588	8	96

#### 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"/>
GSI-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)	1.694
Energia (kcal/100g)	407
Zsír (g / 100 g)	27,4
amelyből telített zsírsavak (g/100g)	10,3
Szénhidrát (g/100g)	34,6
amelyből cukrok (g/100g)	13,1
Fehérje (g/100g)	4,9
Só (g/100g)	0,46

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	