Gourmand
PASTRIES

CAUTION: Recipe Change

Will be put into circulation from 1st November 2023.

These products can be identified by the following Best Before Date:

- Ready-to-bake products: from 30th November 2024
- All other products from 30th April 2024

Click here to see this technical sheet

Mini Butter-Rosinenschnecke

Plunderteig, Mini Schnecke mit 25% Kaltcreme, 13% Butter und 7% Rosinen, tiefgekühlt

CODE:	12050030
Produktkategorie:	Vorgegart / Fertig zum Backen
Gültig seit:	2023-05-12

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 30 g

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Butter (**Milch**) (13%), Rosinen (7%), Zucker, Hefe, Voll**milch**pulver, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, Maisstärke, pflanzliche Öle (Raps, Baumwollsamen, Sonneblumen), pflanzliche Proteine, Speisesalz, Farbstoffe (E160a(iii)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E461), modifizierte Stärke (E1414), natürliches Aroma, 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.

Produktspezifische Eigenschaften

Beachten Sie trotz sorgfältiger Qualitätskontrolle einen kleinen Stein kann unbeabsichtigt zurückgelassen worden sein.

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)	

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Plätz haben zum backen.

Backen ohne auftauen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen		Backen	Dampf	Abkühlen lassen
				18-20 min bei 165°C	Ja	30 Min
Auftauen und backen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			20 Min	12-14 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 Offnen der Tür Warmeverlust 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	Einheid	Zielwert*	Obergrenze 1xσ*	Untergrenze 1xσ*
Länge	mm	65	70	60
Breite	mm	50	56	44
Höhe	mm	20	23	17

* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

5. VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) e	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	2,25	75

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	☑
Lagerbeständigkeit	☑
Keine Information	☐
Lotnummer	☑
GTIN-13 Barcode	☐
Andere Informationen	☑

Beschreibung anderes Infos: Zeit, Produktbeschreibung

7. ZERTIFIZIERUNG

BRCGS

IFS

8. BILDER

Die Fotos sind nur Richtwerte, eine leichte Abweichung von der Realität ist möglich.

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 ; Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.165
Energie (kcal/100g)	278
Fett (g/100g)	11,6
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	7,4
Kohlenhydrate (g/100g)	37,0
davon Zucker (g/100g)	13,1
Eiweiß (g/100g)	5,5
Salz (g/100g)	0,75

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*
Escherichia coli (KbE/g)	100
Bacillus cereus (KbE/g)	1000
Staphylococcus aureus (KbE/g)	100
Salmonella spp. (KbE/g)	ABW/25g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	100

* Mikrobiologische Richtlinien, erstellt von der FMFP Research Group, Universität Gent

13. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Prozesslenkung:	Ja
Gewicht	
Abmessungen	
Temperatur:	Ja
Prozentanteil Fett:	Ja
Anzahl:	Ja
Metalldetektion:	Ja

14. GENEHMIGUNG

	Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	06/06/2023
Kunde		