



Gourmand
PASTRIES

Mix mini Danish pastry

Gerezen Deens bladerdeeg, mini kroon met 26% framboosvulling, diepvries

CODE: 199605420103

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2020-08-10

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product (+/-): 42 g
Gewicht per doos: e 5,040 kg

Ingredienten:

tarwemeel, water, plantaardige oliën (palm (100% rspo-gecertificeerd duurzaam van gescheiden (sg) toeleveringsketen), raapzaad), framboos (15%), suiker, **ei**, gist, zetmeel, **tarwegluten**, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), zout, weipoeder (**melk**), **amandelen**, **sojabonen**, witte bonen, plantaardige vetten (kokos), volle **melkpoeder**, abrikozen pitten, **melkeiwitten**, retinylpalmitaat (vitamine A palmitaat), kleurstof (E160a(iii)), conserveermiddel (E202), zuurteregelaar (E330, E331), meelverbeteraar (E300), verdikkingsmiddel (E401, E418), emulgator (E450, E471), gemodificeerd zetmeel (E1412, E1414), stabilisator (E516), natuurlijk aroma, aroma, enzymen

Allergie-advies

Voor allergenen, waaronder granen die gluten bevatten, zie **vet** gedrukte ingrediënten.
Voor een compleet overzicht van allergenen, inclusief mogelijke kruisbesmetting, zie hoofdstuk 9.

2. PRODUCTBEWARING EN -BEHANDELING

Transport- en bewaarvoorwaarden: Bewaren bij -18°C. Niet opnieuw invriezen eenmaal ontdooid. Houd de zak goed gesloten om vriesbrand te voorkomen.

Houdbaarheid: Einde van de 12de maand na productie (onder correcte bewaaromstandigheden)

Datumvoorstelling: MM/YYYY

3. BAK INSTRUCTIES

GEBRUIK BAKPAPIER



Bakken zonder ontdooien

Diepvries

Haal uit de doos

Bakken

Stoom

Afkoelen

14-17 min op 190°C

Nee

30 min

Opmerking

Baktijd en temperatuur kan afwijken van oven tot oven. Er steeds op toezien dat de oven voldoende voorverwarmd is. Zet tijdens het voorverwarmen de oven 25°C hoger dan de vereiste baktemperatuur. Tijdens het openen van de oven zal de temperatuur dalen.

4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 σ *	Ondergrens 1 σ *
Lengte	mm	55	57	53
Breedte	mm	55	57	53
Hoogte	mm	25	27	23

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

5. VERPAKKINGSINFORMATIE

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stuks/zak
Plastieken zak	PE/PA blauw	19	520 x 350	1,008	24

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Zakken/doos
Doos	Karton	813	396 x 296 x 150	5,040	5

Type	Materiaal	Dimensies (Pallet incl. L x B x H) (mm)	Totaal palletgewicht (incl. palet) (kg)	Dozen/laag	Dozen/pallet
EURO	Houten	1200 x 800 x 1950	588	8	96

6. CODE EN TRACEERBAARHEID

Binnenzak	
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input type="checkbox"/>
Andere informatie	<input checked="" type="checkbox"/>
Beschrijving andere info: Tijd, product omschrijving	

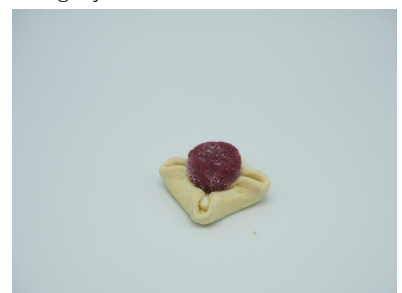
Doos hoeketiket	
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Productomschrijving	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere informatie	<input type="checkbox"/>

7. CERTIFICATIE

BRCGS
IFS

8. AFBEELDINGEN

De foto's zijn enkel indicatief, een lichte afwijking t.o.v. de realiteit is mogelijk.



Afbeelding 1: Ongebakken product



Afbeelding 2: Gebakken product

9. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: tarwe (incl. spelt)	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
Noten en producten op basis van noten: amandelen	+
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwaveloxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
Dit product kan ook sporen bevatten van: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: rogge, gerst : Noten en producten op basis van noten: hazelnoten, pecannoten	

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1,319
Energie (kcal/100g)	316
Vetten (g/100g)	19,8
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	8,0
Koolhydraten (g/100g)	29,7
waarvan suikers (g/100g)	11,5
Eiwitten (g/100g)	4,2
Zout (g/100g)	0,40

De voedingswaardes zijn berekend op basis van de waardes uit de grondstofspecificaties.

11. GMO-STATUS

Dit product is niet genetisch gemodificeerd (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003).

12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX*
Escherichia coli (kve/g)	100
Bacillus cereus (kve/g)	1000
Staphylococcus aureus (kve/g)	100
Salmonella spp. (kve/g)	Niet aangetnd/25G
Listeria monocytogenes (kve/g)	100

* Microbiologische richtlijnen uitgewerkt door FMFP Research Group, Universiteit van Gent

13. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control:	Ja
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	Ja
Vetpercentage:	Ja
Aantal stuks:	Ja
Metaal detectie:	Ja

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Datum
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	03/05/2023
Klant		