



Gourmand
PASTRIES

Mix mini Danish pastry

Gerezen Deens bladerdeeg, mini kroon met 26% banketbakkersroom en 2% hazelnootdecor, diepvries

CODE: 199605420103

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2023-05-03

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

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

Ingredienten:

water, **tarwemeel**, plantaardige oliën (palm (100% rspo-gecertificeerd duurzaam van gescheiden (sg) toeleveringsketen), raapzaad), suiker, **hazelnoot**, gist, **ei**, dextrose, weipoeder (**melk**), plantaardige vetten (kokos), gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), zout, **tarwegluten**, **amandelen**, **melkeiwitten**, **sojabonen**, witte bonen, volle **melkpoeder**, abrikozen pitten, retinylpalmitaat (vitamine A palmitaat), kleurstof (E160a(ii), E160a(iii)), zuurteregelaar (E330, E339), meelverbeteraar (E300), emulgator (E450, E471), verdikkingsmiddel (E401), gemodificeerd zetmeel (E1412, E1414), stabilisator (E404, E450, E516), aroma, natuurlijk 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.

Productspecifieke kenmerken

Let op, ondanks zorgvuldige kwaliteitscontrole kan onbedoeld een stukje nootomhulsel achtergebleven zijn.

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



14-17 min op 190°C



Stoom

Nee

Afkoelen

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

Binnenzak

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

Karton

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

pallet

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"/>

8. AFBEELDINGEN

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



Afbeelding 1: Ongebakken product

7. CERTIFICATIE

BRCGS

IFS



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, hazelnoten	+
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: pecannoten

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1,319
Energie (kcal/100g)	316
Vetten (g/100g)	20,6
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	8,3
Koolhydraten (g/100g)	28,1
waarvan suikers (g/100g)	8,8
Eiwitten (g/100g)	4,1
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		