



Gourmand
PASTRIES

Butter Gouda-Käse Croissant

Plunderteig, Croissant mit 16% Gouda Käsefüllung, 15% Butter und 2% Gouda Käsebelag, tiefgekühlt

CODE: 145500003099

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-09-20

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 100 g

Gewicht pro Karton: e 6,000 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Butter (**Milch**) (15%), Käse (Gouda) (**Milch**) (8%), Hefe, Sahne (**Milch**), Zucker, **Ei**, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, Kartoffelstärke, Süßmolkenpulver (**Milch**), pflanzliche Öle (Raps), pflanzliche Fette (Kokosnuss), **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, pflanzliche Proteine, Speisesalz, **Weizenstärke**, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (E300), Verdickungsmittel (E401), Stabilisator (E407), 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.

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)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

						
Backen ohne auftauen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen		Backen 20-25 min bei 165°C	Dampf Ja	Abkühlen lassen 30 Min
Auftauen und backen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen 30 Min	Backen 18-20 min bei 180°C	Dampf Ja	Abkühlen lassen 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 Öffnen der Tür Wärmeverlust gibt.



Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben für eines lockeren und knusprigen 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	Einheit	Zielwert*	Obergrenze 1 σ *	Untergrenze 1 σ *
Länge	mm	150	160	140
Breite	mm	60	65	55
Höhe	mm	40	45	35

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

5. VERPACKUNGSMATERIALIEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	3	30

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Beutel/Karton
Karton	Karton	403	396 x 296 x 242	6,000	2

Palette

Typ	Material	Abmessungen (Inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO	Hölzern	1200 x 800 x 2086	435	8	64

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input checked="" type="checkbox"/>
Beschreibung anderes Infos: Zeit, Produktbeschreibung	

Karton Ecketikette

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Produktbeschreibung	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input type="checkbox"/>

8. BILDER

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



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRCGS
IFS

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

'+' : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.308
Energie (kcal/100g)	313
Fett (g/100g)	16,9
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	10,5
Kohlenhydrate (g/100g)	30,6
davon Zucker (g/100g)	3,5
Eiweiß (g/100g)	9,0
Salz (g/100g)	1,10

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	20/09/2022
Kunde		