



Gourmand
PASTRIES

Croissant Nuss-Nougat

Plunderteig, Croissant mit 16% Nuss-Nougat Füllung und 2%Schokoladebelag, tiefgekühlt

CODE: 132700853006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-09-16

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 85 g
Gewicht pro Karton: e 5,100 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% rspo-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (sg) Lieferkette), Raps, Sonnenblumen), Zucker, Hefe, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (2%), **Haselnüsse** (1,6%), fettarmes Kakaopulver, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, Butterreinfett (**Milch**), **Mandeln**, pflanzliche Proteine, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, **Weizenstärke**, Emulgator (E322**Soja**), Mehlbehandlungsmittel (E300), 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.

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		Dampf		Abkühlen lassen		
	20-25 min bei 165°C	Ja	30 Min									
Auftauen und backen		Gefrierschrank		Aus der Verpackung nehmen		Auftauen		Backen		Dampf		Abkühlen lassen
	30 Min	18-20 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 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	140	150	130
Breite	mm	60	65	55
Höhe	mm	40	45	35

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

5. VERPACKUNGSMITTELINFORMATIONEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	2,55	30

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Beutel/Karton
Karton	Karton	343	396 x 296 x 242	5,100	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	374	8	64

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input 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: Mandeln, Haselnüsse	+
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 ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Pekannüsse

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.539
Energie (kcal/100g)	368
Fett (g/100g)	20,6
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,2
Kohlenhydrate (g/100g)	38,6
davon Zucker (g/100g)	14,1
Eiweiß (g/100g)	6,3
Salz (g/100g)	0,90

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	16/09/2022
Kunde		