



Gourmand  
PASTRIES

# Produktspezifikation

## Butter-Schokoladebrötchen mit Kaltcreme

Plunderteig, Schokoladebrötchen mit 16% Kaltcreme, 15% Butter und 10% Schokolade, tiefgekühlt

CODE: 127500903004

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-11-04

### 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 90 g  
Gewicht pro Karton: e 5,400 kg

Zutaten:

**Weizenmehl**, Wasser, Butter (**Milch**) (15%), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (10%), Zucker, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Süßmolkenpulver (**Milch**), **Weizengluten**, pflanzliche Öle (Raps), pflanzliche Proteine, pflanzliche Fette (Kokosnuss), Voll**milch**pulver, **Milcheiweiß**, Speisesalz, Farbstoffe (E160a(iii)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E450, E471), Verdickungsmittel (E401), modifizierte Stärke (E1414), Stabilisator (E516), natürliches Aroma, 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

|                             |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|---|---|---|--|---|---|
| <b>Backen ohne auftauen</b> | Gefrierschrank  | Aus der Verpackung nehmen   |   | Backen<br>20-25 min bei 165°C  | Dampf<br>Nein   | Abkühlen lassen<br>30 Min   |
| <b>Auftauen und backen</b>  | Gefrierschrank  | Aus der Verpackung nehmen   | Auftauen<br>30 Min  | Backen<br>20-22 min bei 180°C  | Dampf<br>Nein   | Abkühlen lassen<br>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.

### 4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

| Parameter | Einheit | Zielwert* | Obergrenze 1 $\sigma$ * | Untergrenze 1 $\sigma$ * |
|-----------|---------|-----------|-------------------------|--------------------------|
| Länge     | mm      | 100       | 105                     | 95                       |
| Breite    | mm      | 65        | 70                      | 60                       |
| Höhe      | mm      | 30        | 33                      | 27                       |

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

### 5. VERPACKUNGSMITTELINFORMATIONEN

#### Innenbeutel

| Typ            | Material     | Leergewicht<br>Gewicht (g) | Abmessungen<br>L x B (mm) | Netto<br>Gewicht (kg) € | Stückzahl/Beutel |
|----------------|--------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|
| Plastik Beutel | LPDE farblos | 19                         | 520 x 350                 | 2,7                     | 30               |

#### Karton

| Typ    | Material | Leergewicht<br>Gewicht (g) | Abmessungen<br>L x B x H (mm) | Netto<br>Gewicht (kg) € | Beutel/Karton |
|--------|----------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------|
| Karton | Karton   | 403                        | 396 x 296 x 242               | 5,400                   | 2             |

#### Palette

| Typ  | Material | Abmessungen<br>(Inkl. Palette L x B x H) (mm) | Gesamtgewicht Palette<br>(inkl. Palette) (kg) | Kartons/Lage | Kartons/Palette |
|------|----------|---|---|--------------|-----------------|
| EURO | Hölzern  | 1200 x 800 x 2086                             | 397   | 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"/>            |

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

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g)                    | 1.338 |
| Energie (kcal/100g)                  | 320   |
| Fett (g/100g)                        | 15,6  |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 9,9   |
| Kohlenhydrate (g/100g)               | 38,0  |
| davon Zucker (g/100g)                | 13,1  |
| Eiweiß (g/100g)                      | 6,0   |
| Salz (g/100g)                        | 0,82  |

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<br>Masterdata Clerk | 04/11/2022 |
| Kunde    |                                |            |