



Gourmand
PASTRIES

Butter-Rosinenschnecke

Plunderteig, Schnecke mit 25% Kaltcreme, 14% Butter und 7% Rosinen, tiefgekühlt

CODE: 120550000150

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-11-03

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 100 g

Gewicht pro Karton: € 6,000 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Butter (**Milch**) (14%), Rosinen (7%), Zucker, Hefe, Süßmolkenpulver (**Milch**), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps, Sonnenblumen, Baumwollsaamen), **Weizengluten**, Mager**milch**pulver, pflanzliche Proteine, Glukosesirup, **Milch**eiweiß, Farbstoffe (E160a(iii)), Säureregulator (E263), Mehlbehandlungsmittel (E300), Stabilisator (E401, E450, E516), modifizierte Stärke (E1414), 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.

Produktspezifische Eigenschaften

Beachten Sie trotz sorgfältiger Qualitätskontrolle einen kleinen Stein kann unbeabsichtigt zurückgelassen worden sein.

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	20-22 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	104	109	99
Breite	mm	90	95	85
Höhe	mm	25	28	22

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	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	436	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

7. ZERTIFIZIERUNG

BRCGS

IFS

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

'+' : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1,194
Energie (kcal/100g)	285
Fett (g/100g)	12,5
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,1
Kohlenhydrate (g/100g)	36,9
davon Zucker (g/100g)	13,3
Eiweiß (g/100g)	5,4
Salz (g/100g)	0,78

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	03/11/2022
Kunde		