



Gourmand  
PASTRIES

# Kaassuisse rond

Gerezen bladerdeeg, suisse met 28% Cheddar Jalapenos vulling, diepvries

CODE: 122710054606

Convenience Grade: Voorgerezen/Klaar om te bakken

Geldig sinds: 2020-07-27

## 1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product (+/-): 105 g

Gewicht per doos: 7.875 kg

Ingredienten:

**tarwemeel**, water, plantaardige oliën (palm (100% RSPO-gecertificeerd duurzaam van Gescheiden (SG) toeleveringsketen), raapzaad), cheddar kaas (**melk**) (4%), gist, jalapeno (3%), gemodificeerd zetmeel, plantaardige vetten (palm (100% RSPO-gecertificeerd duurzaam van Gescheiden (SG) toeleveringsketen), zonnebloem), suiker, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), **tarwegluten**, maltodextrine, zout, geconcentreerde boter (**melk**), magere **melk**, plantaardige vezels, magere **melkpoeder**, glucosestroop, **melkeiwitten**, dextrose, plantaardige eiwitten, gefermenteerde **tarwemeel**, kleurstof (E160b (ii)), zuurteregelaar (E270, E330), antioxidant (E304i, E306), meelverbeteraar (E300), verdikkingsmiddel (E415, E461), emulgator (E322, E471), natuurlijk aroma, aroma, natuurlijk aroma (bevat **melk**), aroma (bevat **melk**), 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.

## 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 ontdooiden

Diepvries

Haal uit de doos

Bakken

Stoom

Afkoelen

22-27 min op 165°C

Ja

30 min



Ontdooien & bakken

Diepvries

Haal uit de doos

Ontdooien

Bakken

Stoom

Afkoelen

30 min

20-22 min, 180°C

Ja

30 min

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.



Voeg stoom toe bij de start van het bakproces. Zo bekom je een krokanter en luchtiger resultaat. Laat de stoom 5 minuten voor het einde uit de oven ontsnappen zodat het product voldoende afgebakken wordt.

## 4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 $\sigma$ *	Ondergrens 1 $\sigma$ *
Lengte	mm	104	109	99
Breedte	mm	90	95	85
Hoogte	mm	30	33	27

\* $\pm 1 \times \sigma$ : 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	LPDE kleurloos	19	520 x 350	2,625	25

### Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	602	396 x 296 x 332	7.875	3

### 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 2142	432	8	48

## 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

BRC

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	-
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 ; Eieren en producten op basis van eieren ; Soja en producten op basis van soja ; Noten en producten op basis van noten: amandelen, hazelnoten, pecannoten

+ : aanwezig - : afwezig

## 10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1.272
Energie (kcal/100g)	305
Vetten (g/100g)	17,8
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	8,4
Koolhydraten (g/100g)	28,9
waarvan suikers (g/100g)	3,1
Eiwitten (g/100g)	6,5
Zout (g/100g)	1,43

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	Ja
Dimensies	Ja
Temperatuur:	Ja
Vetpercentage:	Ja
Aantal stuks:	Ja
Metaal detectie:	Ja

## 14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	27/07/2020
Klant		