



Gourmand
PASTRIES

Butter-Schokoladebrötchen

Plunderteig, Schokoladebrötchen mit 18% Butter und 11% Schokolade, tiefgekühlt

CODE: 126000708606

Produktkategorie: Ungegart / Fertig zum Garen

Gültig seit: 2020-08-06

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 70 g

Gewicht pro Karton: 14,000 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Butter (**Milch**) (18%), Wasser, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (11%), Hefe, Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), pflanzliche Öle (Raps), Mehlbehandlungsmittel (E300), 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 6. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Platz haben zum backen.



Gehen lassen und backen

Gefriersc
hrank

Aus der
Verpackung
nehmen

Auftauen

Gehen
lassen

Backen

Dampf

Abkühlen
lassen

60 Min

60 min, 30°
C, 80% rL

14-16 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 | 95 | 100 | 90 |
| Breite | mm | 50 | 55 | 45 |
| Höhe | mm | 15 | 18 | 12 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 | 3,5 | 50 |

Karton

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B x H (mm) | Netto Gewicht (kg) | Beutel/Karton |
|--------|----------|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------|
| Karton | Karton | 621 | 396 x 296 x 332 | 14,000 | 4 |

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 1810 | 610 | 8 | 40 |

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

BRC
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) | 1.494 |
| Energie (kcal/100g) | 357 |
| Fett (g/100g) | 17,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 11,1 |
| Kohlenhydrate (g/100g) | 40,3 |
| davon Zucker (g/100g) | 11,8 |
| Eiweiß (g/100g) | 7,7 |
| Salz (g/100g) | 1,01 |

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 | Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance | 06/08/2020 |
| Kunde | | |