



Gourmand  
PASTRIES

# Mini Butter-Schokolade-Twist

Plunderteig, Mini Twist mit 32% Kaltcreme, 11% Schokolade und 11% Butter, tiefgekühlt

CODE: 134500450104

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2020-07-27

## 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 45 g  
Gewicht pro Karton: 4.500 kg

Zutaten:

Wasser, **Weizenmehl**, Butter (**Milch**) (11%), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (11%), Zucker, Hefe, Süßmolkenpulver (**Milch**), **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Mager**milch**, pflanzliche Öle (Raps), pflanzliche Fette (Kokosnuss), Voll**milch**pulver, **Milcheiweiß**, Dextrose, pflanzliche Proteine, 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	Dampf	Abkühlen lassen	
			19-21 min bei 165°C	Ja	30 Min	
<b>Auftauen und backen</b>	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen				
			Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			20 Min	15-17 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 $\sigma$ *	Untergrenze 1 $\sigma$ *
Länge	mm	120	125	115
Breite	mm	35	40	30
Höhe	mm	23	28	18

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,25	50

#### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	448	396 x 296 x 150	4.500	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 1950	501	8	96

### 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



Bild 2: Gebackenes Produkt

### 7. ZERTIFIZIERUNG

BRC

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	-
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)	1.197
Energie (kcal/100g)	286
Fett (g/100g)	12,6
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	7,8
Kohlenhydrate (g/100g)	37,1
davon Zucker (g/100g)	16,3
Eiweiß (g/100g)	5,2
Salz (g/100g)	0,73

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	27/07/2020
Kunde		