



Product: Botercroissant recht

Productcode: 41067

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Stukgewicht (g):

67 g*

Ingrediëntendeclaratie:

Tarwebloem, roomboter (22%), water, gist, suiker, zout, magere **melk**, **melk**proteïnen, plantaardige proteïnen, plantaardige olie (raapzaad), dextrose, emulgator (E472e), antioxidant (E300), enzymen.

* gemiddeld gewicht: gecontroleerd door middel van statistical process control

2. AFMETINGEN (ongebakken)

σ (mm)**

lengte (mm)	150	10
breedte (mm)	55	5
hoogte (mm)	40	5

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

3. BAKINSTRUCTIES

Ontdooien : +/- 15 min kamertemperatuur.

Bakken :

- **Heteluchtoven** : 12 min 180°C

- **Vloeroven** : 14 min 220°C

Opmerking : met veel stoom afbakken

Baktijd en -temperatuur kunnen naar gelang oventype variëren

4. VERPAKKING

Primaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/zak
Plastiekzak	LDPE kleurloos	19	520 x 350	2,68	40

Secundaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B x H (mm)	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/doos
Doos	karton	340	396x296x300	5,36	80

Palettisatie

Type	Materiaal	Afmetingen (incl. palet) LxBxH (mm)	Totaal paletgewicht (incl. palet) kg	Aantal dozen/laag	Aantal dozen/palet
Europalet	hout	1200 x 800 x 1950	298,6	8	48

5. HOUDBAARHEID

Houdbaarheidstermijn : 365 dagen na productie

Bewaartemperatuur -18°C

Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

Plastiekzak goed gesloten houden (ook na het openen)

6. CODERING EN TRACABILITEIT

Hoeketiket:

- barcode
- THT
- lotcode

7. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+
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)	+
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	?
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

+ : aanwezig - : afwezig ? : sporen of kruiscontaminatie mogelijk

8. VOEDINGSWAARDEN

Energie-inhoud (kcal/100g)	346
Energie-inhoud (kJ/100g)	1439
Koolhydraten (g/100g)	37,3
waarvan suikers (g/100g)	5,3
Eiwitten (g/100g)	7,1
Lipiden (g/100g)	18,6
waarvan verzadigde vetten (g/100g)	12,6
waarvan transvetzuren (g/100g)	<1
Voedingsvezel (g/100g)	1,0
Cholesterol (g/100g):	0,054
Natrium (mg/100g):	582,0
Zout (g/100g):	1,4

9. GMO-STATUS

GMO-vrij (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003)

10. RECALL

Bij recall: klant wordt telefonisch en per fax verwittigd binnen de 24 uur

11. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX***
<i>Escherichia Coli (kve/g)</i>	100
<i>Bacillus cereus (kve/g)</i>	1000
<i>coag+ Staphylococcus sp. (kve/g)</i>	100
<i>Salmonella sp. (kve /g)</i>	afw/25g
<i>Listeria monocytogenes (kve/g)</i>	100

*** Richtwaarden (Verordening 2073/2005)

12. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control

elke 30 min.

Gewicht
Afmetingen

Temperatuur:

elke 30 min.

Vetpercentage:

elke 30 min.

Aantal stuks:

elke 30 min.

Metaaldetectie:

ferro (2mm)
non-ferro (2mm)
ST ST (3mm)

13. CERTIFICATIE

BRC Issue 6 at grade B+
IFS Issue 6 at higher level
GMP Feed

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Handtekening en datum
Gourmand	Breyne Angèle Quality Assurance	Breyne Angèle 24/07/14
Cliënt		