

Eindproduct - Roomboter kaascroissants, diepvries

(versie 25, goedgekeurd op 22/10/2021)



1. Algemeen

Productnaam
Artikelnummer
Afbeelding van product

Roomboter kaascroissants, diepvries
EP00006010



2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	125 g
Lengte in mm	-
Breedte in mm	-
Aantal stuks per verpakkingseenheid	75
Aantal kartons per laag	8
Aantal lagen per pallet	6
Aantal verpakkingseenheden per pallet	48

3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

Uiterlijk/vorm

specifiek voor croissant, recht

4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: roomboter croissantdeeg (**tarwebloem**, water, 13% boterconcentraat (**melk**), bakkersgist, **ei**, **melkpoeder**, zout, dextrose, **tarwegluten**, plantaardig vet (palm), suiker, veldbonenmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur, l-cysteïne), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur), enzyme, stabilisator (xanthaangom)), 32% kaasplak (gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, stremsel).
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

Gemiddelde voedingswaarden:

	<u>per 100g</u>
energie	
kiloJoule	1486 kJ
kilocalorieën	357 kcal
vetten (g/100g-100ml)	23 g
waarvan verzadigde vetzuren	15 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	6,5 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1,1 g
koolhydraten (g/100g-100ml)	23 g
waarvan suikers	1,6 g

vezels (g/100g-100ml)	0,8 g
eiwitten (g/100g-100ml)	13 g
zout (g/100g-100ml)	1,4 g

6. Allergenen

Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op productielijn</u>	<u>Kruisbesmetting in bedrijf</u>
Tarwe	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rogge	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Haver	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Spelt	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Soja	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Amandelen	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Hazelnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Walnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Cashewnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pecannoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Paranoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pistachenoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Macadamianoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwaveldioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Cacao	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Glutamaat	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Kippenvlees	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Koriander	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Maïs	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Peulvruchten	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rundvlees	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Varkensvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Wortel	Afwezig	Afwezig	Aanwezig

7. Verpakkingsgegevens

7.1 Zak

Zak PE (blauw)

430x170x630/0,013

7.2 Omverpakking

Doos of kratMateriaalAfmetingen in mm

doos

karton bedrukt

394x294x200

7.3 Plakband

Plakband

Doorzichtig

8. Levensovertuiging

Biologisch

Nee

Veganistisch

Nee

Vegetarisch

Nee

9. Microbiologische kenmerken

9.1 Ongebakken eindproduct (in kve/gram)

Aëroob kiemgetal	N.v.t.
Escherichia coli	<5.000
Enterobacteriaceae	<5.000
Staphylococcus aureus	<500
Salmonella	Afwezig in 25 gram

10. Opslagcondities*Bij binnenkomst*

De dozen direct in de diepvries plaatsen.

Bewaren

Diepgevroren opslaan bij een temperatuur van maximaal -18 graden Celcius.

Bij gebruik

De gewenste hoeveelheid uit de zak nemen. De zak zorgvuldig sluiten en de doos direct terug in de diepvries plaatsen.

Belangrijk

- Na ontdooien niet opnieuw invriezen
- Zorgvuldig omgaan met de producten om breuk en beschadiging te voorkomen.

11. Houdbaarheid vanaf productie

Houdbaarheid	10 weken
--------------	----------

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

12.1 Ontdooien

Ontdooien	Evt. 45 minuten bij $\pm 20^{\circ}\text{C}$
-----------	--

12.2 Strijken

Strijken	Evt. met ei en daarna door de geraspte kaas rollen.
----------	---

12.3 Insnijden

Insnijden	Nvt.
-----------	------

12.4 Narijzen

Temperatuur rijstijd	$\pm 30\text{-}35^{\circ}\text{C}$
Rijstijd relatieve vochtigheid	$\pm 80\%$
Rijstijd (vanuit diepvries)	$\pm 90\text{ min}$
Rijstijd (ontdooit)	$\pm 75\text{ min}$

12.5 Afbakken

Temperatuur / baktijd roterende oven	$\pm 220^{\circ}\text{C}$ ca. 12 - 15 min
Temperatuur / baktijd hete lucht oven	$\pm 210^{\circ}\text{C}$ ca. 12 - 15 min
Temperatuur olie	Nvt.
Stoom	Ja
Schuif openen	na 3/4 van de baktijd

12.6 Na Afbakken

Na afbakken	Nvt.
-------------	------

12.7 Algemene voorschriften*Algemeen*

De bovenstaande waarden zijn adviezen. Oordeel altijd op basis van uw eigen vakmanschap.

Allergenen

Voorkom kruisbesmetting met allergenen door tijdens het afbakken gebruik te maken van niet eerder gebruikt bakpapier.

Producteigen materiaal

Ondanks alle voorzorgsmaatregelen kan het voorkomen dat producten met zoete vulling (kersen, abrikozen, appel etc.) natuurlijke deeltjes zoals takjes en/of pit(jes) bevatten en producten met vlees (kip) botjes bevatten.

Suiker

Afgezien van de houdbaarheid van het product, kan het voorkomen dat bij temperatuurschommelingen de suiker op de producten wit uitslaat.

13. Bedrijfsgegevens

Procema heeft een NVWA erkenning onder nummer NL 3353 EG.

Procema is sinds 2001 gecertificeerd en heeft een Skal certificering.

De producten die door Procema geproduceerd zijn, zijn GMO vrij.

Eindproduct<https://www.quasydoc.eu>

22/10/2021