

Eindproduct - Appelbeignets kaneel-spijsvulling, diepvries

(versie 29, goedgekeurd op 11/03/2021)



1. Algemeen

Productnaam
Artikelnummer
Afbbeelding van product

Appelbeignets kaneel-spijsvulling, diepvries
EP00003998



2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	100 g
Lengte in mm	110 diameter
Breedte in mm	110 diameter
Aantal stuks per verpakkingseenheid	85
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 rond

4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: korstdeeg (**tarwebloem**, water, zout, plantaardige olie (palm, koolzaad), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), voedingszuur (citroenzuur)), 42% appel, kaneel spijs (suiker, 3% **amandelen**, water, kaneel, verdikkingsmiddel (xanthaangom), natuurlijk aroma).
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

Nutritionele waarden:

Energetische waarde (/100g)	0,00
kiloJoule	988 kJ
kilocalorieën	237 kcal
Nutriënten (/100g)	0,00
vetten	13 g
waarvan verzadigde vetzuren	6,2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,9 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,5 g
koolhydraten	25 g
waarvan suikers	8,4 g
vezels	1,5 g
eiwitten	3,2 g

zout

0,59 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	Aanwezig	Aanwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Haver	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Spelt	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Soja	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Amandelen	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Hazelenoten	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	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Cacao	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Glutamaat	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Kippenvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Koriander	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Maïs	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rundvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Varkensvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Wortel	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig

7. Verpakkingsgegevens

7.1 Zak

Zak PE (blauw)

430x170x630/0,013

7.2 Omverpakking

Doos of krat

doos

Materiaal

karton bedrukt

Afmetingen in mm

394x294x200

7.3 Plakband

Plakband

Doorzichtig

8. Levensovertuiging

Biologisch

Nee

Veganistisch

Nee

Vegetarisch

Ja

9. Microbiologische kenmerken

9.1 Ongebakken eindproduct (in kve/gram)

Aëroob kiemgetal

<1.000.000

Escherichia coli	<500
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	15 maanden
--------------	------------

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

12.1 Ontdooien

Ontdooien	Even laten ontdooien om snelle afkoeling van de olie te voorkomen
-----------	---

12.2 Strijken

Strijken	Nee
----------	-----

12.3 Insnijden

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

12.4 Narijzen

Temperatuur rijstijd	Nvt.
Rijstijd relatieve vochtigheid	Nvt.
Rijstijd (vanuit diepvries)	Nvt.
Rijstijd (ontdooid)	Nvt.

12.5 Afbakken

Temperatuur / baktijd roterende oven
Temperatuur / baktijd hete lucht oven
Temperatuur olie	10 - 12 min. ± 190°C. Even dichtschroeien, daarna direct omdraaien. Na 5-6 minuten nog eenmaal keren
Stoom	Nee
Schuif openen	Nvt.

12.6 Na Afbakken

Na afbakken	Evt. doorhalen in een mengsel van kaneel en suiker.
-------------	---

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>

11/03/2021