

# Eindproduct - Kaascroissants plak gedecoreerd met kaas, diepvries

(versie 28, goedgekeurd op 05/05/2021)



## 1. Algemeen

Productnaam  
Artikelnummer  
Afbeelding van product

Kaascroissants plak gedecoreerd met kaas, diepvries  
EP00004045



## 2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	100 g
Lengte in mm	-
Breedte in mm	-
Aantal stuks per verpakkingseenheid	70
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:** croissantdeeg (**tarwebloem**, water, bakkersgist, **ei**, **melk**poeder, zout, dextrose, **tarwegluten**, plantaardig vet (palm), suiker, veldbonenmeel, plantaardige palm olie (palm, koolzaad), meelverbeteraar (ascorbinezuur, l-cysteïne), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur), enzyme, voedingszuur (citroenzuur), stabilisator (xanthaangom)), 20% kaasplak (gepasteuriseerde koemelk, zout, zuursel, stremsel), 10% geraspte kaas (gepasteuriseerde koemelk, zetmeel (aardappel), zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel (natriumnitraat), kleurstof (carotenen, annatto, bixine, norbixine), zuurteregelaar (calciumchloride)).  
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

## 5. Voedingswaarden

### Voedingswaarden

#### Nutritionele waarden:

Energetische waarde (/100g)	
kiloJoule	1440 kJ
kilocalorieën	345 kcal
Nutriënten (/100g)	
vetten	22 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	3,0 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,7 g

koolhydraten	23 g
waarvan suikers	1,6 g
vezels	0,8 g
eiwitten	12 g
zout	1,5 g

## 6. Allergenen

### Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op productielijn</u>	<u>Kruisbesmetting in bedrijf</u>
Tarwe	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rogge	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Gerst	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Haver	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Spelt	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Soja	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Melk	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Amandelen	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
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	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Mosterd	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Cacao	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Glutamaat	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Kippenvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Koriander	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Maïs	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Peulvruchten	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rundvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Varkensvlees	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Wortel	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>

## 7. Verpakkingsgegevens

### 7.1 Zak

Zak PE (blauw)

430x170x630/0,013

### 7.2 Omverpakking

Doos of krat

doos

Materiaal

karton bedrukt

Afmetingen in mm

394x294x160

### 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	N.v.t.
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	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	Nee
----------	-----

### 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 (ontdooid)	$\pm 75\text{ min}$

### 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.