

# Eindproduct - Roomboter korstdeeg, diepvries

(versie 14, goedgekeurd op 11/03/2021)



## 1. Algemeen

Productnaam  
Artikelnummer  
Afbeelding van product

Roomboter korstdeeg, diepvries  
EP00004210



## 2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	4500 g
Lengte in mm	-
Breedte in mm	-
Aantal stuks per verpakkingseenheid	3
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 langwerpig

## 4. Ingrediëntendeclaratie

### Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: roomboter korstdeeg (tarwebloem, 34% roomboter (melk), water, zout).  
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

## 5. Voedingswaarden

### Voedingswaarden

#### Nutritionele waarden:

Energetische waarde (/100g)	0,00
kiloJoule	1652 kJ
kilocalorieën	397 kcal
Nutriënten (/100g)	0,00
vetten	28 g
waarvan verzadigde vetzuren	20 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	7,9 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,9 g
koolhydraten	31 g
waarvan suikers	0,9 g
vezels	0,9 g
eiwitten	4,8 g
zout	0,94 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	Afwezig	<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>
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	<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	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Glutamaat	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Kippenvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Koriander	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Maïs	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Peulvruchten	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rundvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Varkensvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Wortel	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>

## 7. Verpakkingsgegevens

### 7.1 Zak

Zak PE (blauw) 430x170x630/0,013

### 7.2 Omverpakking

<u>Doos of krat</u>	<u>Materiaal</u>	<u>Afmetingen in mm</u>
doos	karton bedrukt	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	<1.000.000
Escherichia coli	<500
Enterobacteriaceae	<5.000

**Staphylococcus aureus**  
**Salmonella**

<500  
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

9 maanden

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

## 12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

### 12.1 Ontdooien

Ontdooien

Gewenste hoeveelheid 1 dag voor gebruik in de koelkast plaatsen, daarna direct verwerken.

### 12.2 Strijken

Strijken

Nee

### 12.3 Insnijden

Insnijden

Nvt.

### 12.4 Narijzen

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

Nvt.  
Nvt.  
Nvt.  
Nvt.

### 12.5 Afbakken

Temperatuur / baktijd roterende oven  
Temperatuur / baktijd hete lucht oven  
Temperatuur olie  
Stoom  
Schuif openen

.....  
.....  
Nvt.  
Nvt.  
Nvt.

### 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>

11/03/2021