

Eindproduct - Roomboter appelflappen enveloppe Clean Label gesuikerd, diepvries

(versie 23, goedgekeurd op 11/03/2021)



1. Algemeen

Productnaam
Artikelnummer
Afbeelding van product

Roomboter appelflappen enveloppe Clean Label gesuikerd, diepvries
EP00008004



2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	116 g
Lengte in mm	-
Breedte in mm	-
Aantal stuks per verpakkingseenheid	50
Aantal kartons per laag	8
Aantal lagen per pallet	8
Aantal verpakkingseenheden per pallet	64

3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

Uiterlijk/vorm driehoek

4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: roomboter korstdeeg (**tarwebloem**, 20% roomboter (**melk**), water, zout), appelvulling (27% appel, suiker, appelpuree, rozijnen, gemodificeerd zetmeel, kaneel, plantaardige olie (katoen), conserveermiddel (kaliumsorbaat), zuurteregelaar (citroenzuur), antioxidant (ascorbinezuur)), 6% suiker.
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

Nutritionele waarden:

Energetische waarde (/100g)	0,00
kiloJoule	1226 kJ
kilocalorieën	293 kcal
Nutriënten (/100g)	0,00
vetten	17 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	4,5 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,6 g
koolhydraten	31 g
waarvan suikers	13 g
vezels	1,0 g
eiwitten	3,2 g

zout

0,56 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	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Soja	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Amandelen	Afwezig	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	Afwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Cacao	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Glutamaat	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Kippenvlees	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Koriander	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Maïs	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rundvlees	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Varkensvlees	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Wortel	Afwezig	Afwezig	Aanwezig

7. Verpakkingsgegevens

7.1 Zak

Zak PE (blauw)

430x170x630/0,013

7.2 Omverpakking

Doos of krat

doos

Materiaal

karton onbedrukt

Afmetingen in mm

394x294x160

7.3 Plakband

Plakband

Doorzichtig

8. Levensovertuiging

Biologisch
Veganistisch
Vegetarisch

Nee
Nee
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	9 maanden
---------------------	-----------

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

12.1 Ontdooien

Ontdooien	Ca. 90 minuten bij $\pm 20^{\circ}\text{C}$
------------------	---

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	$\pm 200^{\circ}\text{C}$ ca. 25 - 30 min
Temperatuur / baktijd hete lucht oven	$\pm 190^{\circ}\text{C}$ ca. 25 - 30 min
Temperatuur olie	Nvt.
Stoom	Nee
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>

11/03/2021