

## **TECHNISCHE FICHE “COCA DE CRISTAL”**

### **VOORGEBAKKEN EN DIEPGEVROREN BROOD**



#### **Guzmán Panadería Artesana: pan de cristal**

Brood is een basisproduct en onmisbaar in de keuken. Het is een product dat aan kwaliteit en belangrijkheid wint en zo voor een meerwaarde en verschil zorgt in combinatie met allerlei ingrediënten en gerechten.

Omdat we over een eigen bakkerij beschikken kunnen we brood maken van een zeer hoge kwaliteit, brood dat perfect voldoet aan de wensen van de meest veeleisende klanten.

#### **PROCES**

Het bereidingsproces gebeurt op artisanale wijze maar in een atelier dat voldoet aan de hoogste normen qua voedselveiligheid. Het proces verloopt volledig manueel, met uitzondering van het kneden en het bakken. Alle producten zijn op basis van speciaal geselecteerde bloemsoorten van een uitzonderlijke hoge kwaliteit en door osmose en ultraviolet licht gezuiverd water, waardoor alle onzuiverheden en bacteriën geëlimineerd worden, zonder enige bewaarmiddelen of additieven.

#### **PRODUCT**

Het resultaat is *pan de cristal*, een product dat door de artisanale bakkerij Guzmán ontworpen werd. Dankzij het manueel bereidingsproces wordt een zeer fijne korst verkregen en een zacht en luchtig broodkruim met een poreuze textuur. Het uitzonderlijk contrast tussen krokant en luchtig zorgt ervoor dat dit brood de ideale begeleider is voor de allerbeste ingrediënten en de meest verfijnde gerechten. Het brood wordt voorgebakken en diepgevroren aangeboden, perfect voor de horeca, met een snelle ontdooiing (12 à 15 min) op kamertemperatuur en een snelle toasting onder de grill of in de oven alvorens het te serveren.



**COCA DE CRISTAL**

## 1. INGREDIËNTEN

Tarwebloem, water, gist, tarwe gluten, maisbloem, sojabloem, geroosterde moutbloem, dextrose en broodverbeteraar (griesmeel en tarwebloem, antiklontermiddel: calciumcarbonaat E170i, emulgator E472e, meelverbeteraars: ascorbinezuur E300 en L-cysteïne E920, hemicellulose, alfa-amylase, glucose-oxidase, lipase)

## 2. VERKLARING ALLERGENEN

Bevat gluten en soja.

Kan sporen van noten en gedroogde vruchten bevatten, eieren of derivaten, melk of derivaten en sesam.

	<b>Aanwezigheid</b>	<b>Opmerkingen</b>
Granen die gluten en derivaten bevatten	Ja	als ingrediënt
Schaaldieren en derivaten	Neen	
Eieren en producten op basis van ei	Sporen	kan sporen bevatten
Vis en producten op basis van vis	Neen	
Pinda's en producten op basis van pinda's	Neen	
Soja en producten op basis van soja	Ja	sojabloem als ingrediënt
Melk en derivaten (inclusief lactose)	Sporen	kan sporen bevatten
Noten en derivaten	Sporen	kan sporen bevatten
Selderij en derivaten	Neen	

**La Buena Tierra bvba**

Dé referentie voor voeding uit Spanje

Sint-Jansbergstraat 8, 3545 Zelem | tel. 013 31 37 11 | fax 013 31 57 20 |

[info@labuenatierra.be](mailto:info@labuenatierra.be) | [www.labuenatierra.be](http://www.labuenatierra.be)

Mosterd en derivaten	Neen	
Sesam en producten op basis van sesamzaad	Sporen	kan sporen bevatten
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties hoger dan 10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt in SO <sub>2</sub>	Neen	
Lupine en producten op basis van lupine	Neen	
Schelpdieren en producten op basis van schelpdieren	Neen	

### 3. ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

**Kleur:** bruin aan de buitenkant, wit aan de binnenkant

**Geur en smaak:** typisch voor versgebakken brood

**Textuur:** krokant

Product met hoge wateractiviteit (Aw) eigen aan zijn natuurlijke kenmerken.

### 4. BEREIDINGSPROCES

Bereiden van het deeg, laten gisten, voorbakken in de oven, afkoelen en diepvriezen.

### 5. VERPAKKING

In een thermo-verzegelde zak van polyetheen geschikt voor voedingsmiddelen en daarna verpakt in een kartonnen doos.

### 6. HOUDBAARHEID VAN HET PRODUCT

Bij voorkeur consumeren tot 6 maand na fabricatiedatum.

### 7. LOT:

Het lotnummer van het product stemt overeen met de fabricatiedatum + de bakbeurt.

### 8. GEWICHT EN FORMAAT VAN HET PRODUCT

Referentie	Naam	Gewicht ongebakken brooddeeg (g/eenheid)	Eenheden per zak	Eenheden per doos	Ruwe afmetingen van de producten (lengte x breedte in cm)
PG1	COCA DE CRISTAL	220	4	24	35 x12

## 9. LOGISTIEKE INFORMATIE

Code Referentie	Referentie	Afmetingen van de doos (hoogte x breedte x diepte)	Aantal dozen per laag	Aantal lagen per pallet	Totaal aantal dozen per pallet	Afmetingen pallet (hoogte x breedte x diepte in cm)	Code GTIN-14 per doos
PG1	COCA DE CRISTAL	30x39x59	4	6	24	195x80x120	18436537450459

## 10. CONSERVERING

Diepgevroren conserveren aan -18 °C.

Eens ontdooid, niet opnieuw invriezen maar in de koelkast bewaren en binnen 24 uur consumeren.

## 11. GEBRUIKSAANWIJZING

Het product ontdooien en afbakken in de oven.

AANBEVELINGEN voor het BAKKEN:

- **Onder de grill (salamander):** het brood overlangs in twee snijden en 2 tot 4 minuten toasten aan 200-220 °C met de korst naar boven.

- **In de oven:** het brood overlangs in twee snijden en 2 tot 4 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200-220 °C.

## 12. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

Referentiewaarde: interne microbiologische criteria voor brood en banketbakkerijproducten, confituren en desserts gebaseerd op het R.D. 2419/1978, Reglement CE 2073/2005 van de commissie van 15 november 2005 en het aangepast Reglement 1441/2007 verwijzend naar 2073/2005.

<b>Analytische parameters</b>	<b>Referentiewaarden</b>
Schimmels	500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Afwezigheid/25 g
Salmonella	Afwezigheid/30 g
Positieve coagulase staphylococci	10/0.1 g
Escherichia coli B-glucuronid. positief	0 ufc/g
Sulfietreducerend clostridium	100 ufc/g

### **13. VOEDINGSWAARDE**

VOEDINGSWAARDE PRODUCT PER 100 G

Energie (kcal)	238,73
Energie (kJ)	997,89
Lipiden - totaal (%)	1,89
- Verzadigde vetzuren	0,54
- Mono-onverzadigde vetzuren	0,34
- Poly-onverzadigde vetzuren	1,01
- Transvetten	0
Koolhydraten - totaal (%)	40,52
Suikers	4,57
Voedingsvezels	10,7
Proteïnen (%)	9,56
Zout (g)	1,19
Vochtgehalte (%)	34
Minerale zouten - totaal (%)	2,14

### **14. GGO**

Dit product bevat GEEN genetisch gemanipuleerde organismen.

### **15. PRODUCTIE**

Product geproduceerd door Guzmán Gastronomía SL in de bakkerij:  
C/Transversal 7, 74 (Mercabarna)  
08040 Barcelona (Spanje)  
Nummer gezondheidsregister: 20.41215/B

*Document samengesteld door: Cristina Alsina (verantwoordelijke voedselveiligheid Guzmán)*

*Gecontroleerd door: Javier Vetoret (verantwoordelijke bakkerij Guzmán)*

*Goedgekeurd door: Joaquim Arasanz (algemeen directeur Guzmán)*