



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Butter – Marzipan – Croissant 110 gr

Verkehrsbezeichnung : Plunderteighörnchen mit 14% Marzipan gefüllt

Artikelnummer : 2594

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Marzipan 14% (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Invertzucker), **BUTTER 18%**, Hefe, **MANDELN** gehobelt, **FLÜSSIGEI**, Zucker, Backmittel (**WEIZENMALZMEHL**, **WEIZENMEHL**, **WEIZENSTÄRKE**, **SÜSSMOLKENPULVER**, **WEIZENKLEBER**, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Cellulase, Amylase), Salz, **GERSTENMALZEXTRAKT**, **MAGERMILCHPULVER**, **HÜHNEREIWEISSPULVER**, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel E330, Antioxidationsmittel E300

Kann Spuren von Soja, Sesam, Sellerie und Senf enthalten.

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	110 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 105 gr
Stück je Karton	56 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgegart

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, nach Marzipan und Mandeln
Geschmack des Produktes	arttypisch, aromatisch, nach Butter und Marzipan
Konsistenz des Produktes	Gebäckstück, goldbraun matt, Dekor gebräunt
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 105 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	6 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :



— Tiefkühl-Service —

Temperatur : 175°C – 180°C Heißluftofen
 Zeit : ca 18 Minuten je nach Bräunungswunsch
 Ware auf Blech legen, ca 20 Minuten antauen lassen und mit viel Dampf abbacken
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	342 Kcal
Energie	1431 kJ
Fett	16,24 g
- davon gesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	42,08 g
- davon Zucker	k.a. g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	k.a. g
Eiweiß	6,85 g
Salz	k.a. g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



— Tiefkühl-Service —

Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel	Ja	
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier		Nein
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	TK Backwaren
Produktuntergruppe	TK Croissant
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	153 Tage

Einzelverpackung / EVP

- Art der Einzelverpackung
- EAN/GTIN EVP :
- Gewicht EVP/Inhalt brutto
- Gewicht EVP/Inhalt netto
- Gewicht EVP netto
- Abmessung EVP (LxBxH)

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4020691143172
Gewicht VVP/Inhalt brutto	6,578 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	6,616 kg
Gewicht VVP netto	0,410 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	395x395x163

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensrechtlichen Bestimmungen.

Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1200 x 790 x 1780
Gesamtgewicht Palette kg	394,66 kg
Anzahl VVP je Palette	60
Anzahl VVP pro Lage	6
Anzahl Lagen je Palette	10

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 05. Aug. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten