



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Schokobrötchen AOC 32 gr

**Verkehrsbezeichnung** : Schokobrötchen, ungegart

**Artikelnummer** : 30126

Zutaten : **WEIZENMEHL**, **BUTTER** 20,2%, Wasser, Schokolade 12,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (**E322 (SOJALECITHIN)**), natürliches Vanillearoma), Invertzuckersirup, Hefe, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Emulgator (E322 (Rapslecithin)), Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme (Hemicellulasen, Amylasen) Enthält : **Soja, Milchprodukte, Gluten**. Kann enthalten : **Spuren von Eier, Spuren von Schalenfrüchten**.

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	32 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 28 gr
Stück je Karton	340 Stück
Unterverpackung	4 x 85 Stück
Fertigungsgrad	ungegart

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Blätterteig und Schokolade
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, weiche Schokolade
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 28 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	4 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 180°C Heißluftofen Gären : 1h30 Min. bei 28°C 80% Luftfeuchtigkeit Ruhezeit : 10 Minuten  
 Zeit : 10 Minuten  
 Ware auf Backblech legen,  
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren  
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	380 Kcal
Energie	1595 kJ
Fett	20,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	12,9 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	41,2 g
- davon Zucker	11,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,82 g

## Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> 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	Ja	
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                   9 Monate

**Einzelverpackung / EVP**

Art der Einzelverpackung           Folienbeutel

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 :	03419280000131
Gewicht VVP/Inhalt brutto	11,475 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	10,880 kg
Gewicht VVP netto	0,595 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	388 x 298 x 244

***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 2102
Gesamtgewicht Palette kg	754 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten