



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Mini – Schnecken – Mix (1. Mandel-Zitronen-Creme)

Verkehrsbezeichnung : Plunderkleingebäck, vorgegart

Artikelnummer : **33193**

Zutaten : Kandierte Zitrone und Creme **Mandel** Schnecke: Teig 62,5% (**WEIZENMEHL, BUTTER 23%**, Wasser, Zucker, Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Creme **MANDEL** - kandierte Zitrusfrucht 37,5% (**MANDELPULVER 26,3%**, PUDERZUCKER (Zucker, **WEIZENSTÄRKE**), kandierte Zitronenschale würfel 23,6% (Zitronenschale 58,7%, Glukose-Fructose-sirup, Zucker, Konservierungsmittel (E202, E220), Säureregulator (E330)), EIWEIß, Orangenschale Grieß), **EIERSTREICHE (EIER, Wasser)**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	60 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 50 gr
Stück je Karton	60 von 180 Stück
Unterverpackung	1 x 60 stück
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, cremig, säuerlich
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, zart-weiche Füllung
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 50 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	4 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 170°C Heißluftofen ca 25 Minuten antauen lassen
 Zeit : ca 12 Minuten fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	355 Kcal
Energie	1490 kJ
Fett	17,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	40,7 g
- davon Zucker	18,5 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,3 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	0,72 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	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
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 ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Mini – Schnecken – Mix (2. Haselnusschnecke)

Verkehrsbezeichnung : Plunderkleingebäck, vorgegart

Artikelnummer : 33193

Zutaten : Teig 62,5%, Sahne PRALINE-HASELNÜSSE 30% (Wasser, HASELNÜSSE-PRALINEMASSE 26,8% (Zucker, HASELNÜSSE 25%, MANDELN 25%, Stabilisator (Sorbit), Emulgator (E322 (SOJALECITHIN))), Zucker, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, MILCHPULVER, Stabilisatoren (E327, E450iii, E339ii), ungehärtetes pflanzliches Öl (Kokos, Sonnenblumen), Emulgator (E472a), Glukosesirup, Farbstoff (E160aii), Salz, Aroma), HASELNÜSSE 7,5%, EIERSTREICHE (EIER, Wasser)

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	60 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 50 gr
Stück je Karton	60 von 180 Stück
Unterverpackung	1 x 60 Stück
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Zimt
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle,
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 25 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	4 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 190°C Heißluftofen ca 15 Minuten antauen lassen
 Zeit : 12 – 14 Minuten fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	345 Kcal
Energie	1440 kJ
Fett	19,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	34,9 g
- davon Zucker	13,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,69 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	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
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 ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Mini – Schnecken – Mix (3. Mini Crainberrie & grüner Tee)

Verkehrsbezeichnung : Plunderkleingebäck, vorgegart

Artikelnummer : 33193

Zutaten : Teig 62,5%, Creme zum Backen grüner Tee - Cranberries 37,5% (Wasser, Cranberries 27% (Zucker, Cranberries 41%, Sonnenblumenöl), Zucker, modifizierte Stärke, MAGERMILCHPULVER, MILCHPULVER, pulverisiert grüner Tee 0,67%, Stabilisatoren (E327, E450iii, E339ii), ungehärtetes pflanzliches Öl (Koko, Sonnenblumen), , Glukosesirup, Emulgator (E472a), Salz, Farbstoff (E160aii), Aroma), EIERSTREICHE (EIER, Wasser)

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	60 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 50 gr
Stück je Karton	60 von 180 Stück
Unterverpackung	1 x 60 Stück
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Früchten
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 25 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	4 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 190°C Heißluftofen ca 15 Minuten antauen lassen
Zeit : 12 – 14 Minuten fertig backen
Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	290 Kcal
Energie	1210 kJ
Fett	13 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	38,5 g
- davon Zucker	15,7 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	0,7 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	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
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 ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	03419280021938
Gewicht VVP/Inhalt brutto	7,580 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	7,200 kg
Gewicht VVP netto	0,380 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 298 x 148

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 1334
Gesamtgewicht Palette kg	504 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 15. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 15. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten