



— Tiefkühl-Service —



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Streuselschnecke

Verkehrsbezeichnung : Hefengebäck mit Streuseln und Fondant

Artikelnummer : 10624

Zutaten : **Weizenmehl, !GLUTEN!**, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser, Zucker, Margarine (pflanzliches Fett, pflanzliche Öle, Wasser, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Antioxidationsmittel E307 Alpha-Tocopherol, Aroma, Säureregulator E330 Zitronensäure), Backkrem (pflanzliches Fett, Zucker, **Milchzucker**, pflanzliches Öl gehärtet, **Weizenquellmehl**, Emulgatoren E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e Diacetylweinsäureglyceride, **E322 Lecithin Soja, Süßmolkenpulver**, pflanzliches Fett gehärtet, **Weizenmehl**, Säureregulator E263 Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel Enzyme, Aroma, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure), **!GLUTEN!**, **!MOLKENERZEUGNISSE!**, **!SOJA!**, Aprikosen Konfitüre (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosen getrocknet passiert, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure), Hefe, Uni BFH 100 Backmittel (**Weizenkleber**, pflanzliches Fett, **Weizenmahlerzeugnis, Weizenquellmehl**, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, **Backenzyme, !GLUTEN!**, Speisesalz, **Weizen StartGut Bio (WSB) (Weizenschrot, Weizenmehl, Wasser, Meersalz, Lactobazillen), !GLUTEN!**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	150 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 150 gr
Stück je Karton	30 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, süß, nach Hefeteig
Konsistenz des Produktes	weicher Hefeteig mit Streuseln und Fondant
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 150 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : Raumtemperatur
 Zeit : ca 60 – 90 Minuten auftauen lassen
 Ware auf Backblech legen,
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	343 Kcal
Energie	1436 kJ
Fett	9,26 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,52 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	59,21 g
- davon Zucker	27,06 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,07 g
Eiweiß	5,54 g
Salz	0,177 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
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		Nein
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



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		
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe TK Backwaren
 Produktuntergruppe TK Süßgebäck
 Lagerart Tiefkühlung
 Lagertemperatur mind. -18°C
 Mindesthaltbarkeit 10 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 :	
Gewicht VVP/Inhalt brutto	5,050 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	4,500 kg
Gewicht VVP netto	0,550 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	580 x 380 x 170

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 1650
Gesamtgewicht Palette kg	232 kg
Anzahl VVP je Palette	42
Anzahl VVP pro Lage	6
Anzahl Lagen je Palette	7

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten