



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Schwarz - Weiß - Schnecke

**Verkehrsbezeichnung** : Hefengebäck mit hellen und dunklen Streuseln u. Fondantdekor

**Artikelnummer** : 296

Zutaten : **Weizenmehl, !GLUTEN!**, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser, Margarine (pflanzliches Fett, pflanzliche Öle, Wasser, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Antioxidationsmittel E307 Alpha-Tocopherol, Aroma, Säureregulator E330 Zitronensäure), Zucker, 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!**, Kakaopulver, Speisesalz, Weizen StartGut Bio (WSB) (**Weizenschrot, Weizenmehl**, Wasser, Meersalz, **Lactobazillen**), **!GLUTEN!**,

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	170 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 170 gr
Stück je Karton	30
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, nach Schokolade
Geschmack des Produktes	arttypisch, Hefengebäck u. Schokolade
Konsistenz des Produktes	weicher Hefeteig mit Streuseln
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 170 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	1434 kJ
Fett	9,33 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,56 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	58,82 g
- davon Zucker	27,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	2,29 g
Eiweiß	5,6 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 <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



### Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	
Gewicht VVP/Inhalt brutto	5,650 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	5,100 kg
Gewicht VVP netto	0,550 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	580 x 280 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 1450
Gesamtgewicht Palette kg	234 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