



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Mini Rosinenschnecke, 30gr

Verkehrsbezeichnung : kleines Plundergebäck

Artikelnummer : 30294

Zutaten : Teig 60% (**WEIZENMEHL, BUTTER 23%**, Wasser, Invertzuckersirup, Hefe, EIER, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Creme zum Backen 26,7% (Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, **EIER, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER**, Stabilisatoren (E263, E450iii, E339ii), Farbstoff (E160a11), Aroma), Rosinen 13,3%, **EIERSTREICHE (EIER, Wasser)** Enthält : **Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	30 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 25 gr
Stück je Karton	260 Stück
Unterverpackung	4 x 65 Stück
Fertigungsgrad	backfertig, tiefgefroren

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, nach Rosinen und Plundergebäck
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Rosinen, süß
Konsistenz des Produktes	rösche Kruste
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 25 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	4 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 170°C Heißluftofen
 Zeit : ca 12 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 15 Minuten antauen lassen, 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	1220 kJ
Fett	12,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	39,5 g
- davon Zucker	17,1 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	0,69 g

Allergene :

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



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 270 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto kg
 Gewicht EVP/Inhalt netto kg
 Gewicht EVP netto kg
 Abmessung EVP (LxBxH)

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	03419280003248
Gewicht VVP/Inhalt brutto	8,259 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	7,800 kg
Gewicht VVP netto	0,459 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	548 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....
Stand lt. Herstellerangaben : 15.12.2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 15.12.2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten