



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Puddingbrezel 130g, aprikotiert, glasiert

**Verkehrsbezeichnung** : Plundergebäck mit 26,6 % Puddingfüllung, tiefgekühlt

**Artikelnummer** : 9419

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Margarine [Palmfett, Rapsöl, Wasser, Salz, Emulgatoren E322, E471; Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a(ii), Aroma], Puddingpulver [Zucker, modifizierte Stärke E1414; **VOLLMILCHPULVER**, **LAKTOSE**, Verdickungsmittel E401, Salz, **Butteraroma**, Farbstoffe E101, E160a(ii)], Fondant [Zucker, Glukosesirup, Wasser], Aprikosengelee [Fruktose-Glukosesirup, Wasser, Aprikosenmark, Geliermittel E440, Säuerungsmittel E330, Konservierungsmittel E202, Farbstoff E160a, Aroma], Zucker, Hefe, Frischhaltemittel [Inverzuckersirup, pflanzliches Öl (Raps, Palm), Wasser, Emulgatoren E476, E471], Salz, Palmfett, Backmittel [**WEIZENMEHL**, **SOJAMEHL**, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel E300, Enzyme], **SOJAMEHL**, **Streichglanz** [**MILCHEIWEIß**, Stabilisator E450i, **Emulgator E322 (SOJA)**, Sonnenblumenöl, Farbstoff E160a]

### Produktdaten

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| TK-Gewicht (ca.)     | 130 gr          |
| Ausbackgewicht (ca.) | +/- 130 gr      |
| Stück je Karton      | 35 Stück        |
| Unterverpackung      | nein            |
| Fertigungsgrad       | fertig gebacken |

### Sensorik :

|  |   |
|--|---|
| Geruch des Produktes :                         | arttypisch, nach Vanille                        |
| Geschmack des Produktes                        | arttypisch, süß, nach Pudding                   |
| Konsistenz des Produktes                       | weicher Plunder Teig mit weicher Puddingfüllung |
| Endgewicht des fertigen Produktes              | +/- 130 gr                                      |
| Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels | 12 Stunden                                      |

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : Heißluftofen  
 Zeit : ca 50 Minuten  
 Ware auf Backblech legen, auftauen lassen  
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren  
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## Nährwerte : je 100g Produktmasse

|  |          |
|--|----------|
| Energie                                  | 271 Kcal |
| Energie                                  | 1132 kJ  |
| Fett                                     | 11,2 g   |
| - davon gesättigte Fettsäuren            | 0,4 g    |
| - davon einfach ungesättigte Fettsäuren  | k.a. g   |
| - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | k.a. g   |
| Kohlenhydrate                            | 37,9 g   |
| - davon Zucker                           | 12,2 g   |
| - davon mehrwertige Alkohole             | k.a. g   |
| - davon Stärke                           | k.a. g   |
| Ballaststoffe                            | k.a. g   |
| Eiweiß                                   | 4,3 g    |
| Salz                                     | 0,54 g   |
|  |          |

## Allergene :

|   |    |             |
|---|----|-------------|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   | Ja |             |
| Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    |             |
| Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    | Ja/ Kreuzk. |
| Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse   |    |             |
| Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    |             |
| Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  | Ja |             |
| 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   |    | Ja/ Kreuzk. |
| Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angeben |    |             |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    | Ja/ Kreuzk. |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    |             |
| Nüsse ( außer Erdnüsse ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  |    |             |



— 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 Süßgebäck  
 Lagerart                         Tiefkühlung  
 Lagertemperatur               mind. -18°C  
 Mindesthaltbarkeit           183 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 :            | 4020691194198   |
| Gewicht VVP/Inhalt brutto | 4,962 kg        |
| Gewicht VVP/Inhalt netto  | 4,602 kg        |
| Gewicht VVP netto         | 0,360 kg        |
| Abmessung VVP (LxBxH)     | 385 x 385 x 150 |

***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 1794               |
| Gesamtgewicht Palette kg  | 301 kg                          |
| Anzahl VVP je Palette     | 60                              |
| Anzahl VVP pro Lage       | 6                               |
| Anzahl Lagen je Palette   | 10                              |

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12.12.2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12.12.2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten