

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 22150

Verkehrsbezeichnung:

APFELPLUNDER HGBTK



Beschreibung:

Plunderteigtasche mit feiner Apfelfülle

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 42 g

Gebindegröße: 35 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette

Eancode: 9003299221508

Zutaten: WEIZENmehl, Äpfel 28,34%, BUTTER, Wasser, Zucker, past. VolleI, Hefe, Molkepulver (MILCH), Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsaamenöl), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Brösel ((WEIZENmehl, Wasser, Backmittel (Zucker, WEIZENgluten, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Sonnenblumenöl, Enzyme), Hefe, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Sonnenblumenöl, Malzextrakt (GERSTE), Verdickungsmittel: Xanthan)), Stabilisator ((Kartoffelflocken, mod. Stärke, Maisquellstärke, HühnerEiweisspulver, Maisstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), ButterMILCHpulver, WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Xanthan)), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Backhilfsmittel (WEIZENmehl, Stärke, Karamell), MILCHeiweiß (Säureregulator: Diphosphate), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Saftbinder (mod. Stärke, Stärke), Gewürze, Dextrose

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 100 % Hitze, 4 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und
 Lagerbedingungen: - 18°C
 Zolltarifnummer: 19059055
 MHD ab Produktion: 9 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1234 kJ
	295 kcal
Fett:	15,1 g
gesättigte Fettsäuren:	10,0 g
Kohlenhydrate:	34,2 g
Zucker:	11,2 g
Eiweiß:	5,8 g
Salz:	0,4 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur
 enthalten

*	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
*	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
*	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²