

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 31800

Verkehrsbezeichnung:

**MINI-WALDBEERSTRUDEL ROHTK**



### Beschreibung:

Gezogener Strudelteig mit einer fruchtigen Fülle aus roten und schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Äpfel

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 750 g

Gebindegröße: 8 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 90 Karton pro Palette

Eancode: 9003299318000

**Zutaten:** Waldbeermischung 30,63% (Johannisbeeren, Kulturbrombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), Äpfel, Strudelteig 14,32% (WEIZENmehl, Wasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Maisstärke, WEIZENGLUTEN, Speisesalz jodiert, ROGGENmehl, Milchsäurebakterien, Säuerungsmittel: Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein), Zucker, WEIZENmehl, BUTTER, Sonnenblumenöl, Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsamensöl), Wasser, Backhilfsmittel (WEIZENmehl, Stärke, Karamell), Margarine ((pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator: Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma)), Hefe, Gewürze, past. VolleI, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Molkepulver (MILCH), WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan

---

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 100 % Hitze, 20 Minuten goldbraun backen.  
Nach dem Backen ca. 30 Minuten ruhen lassen!  
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

---

## Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	757 kJ
	181 kcal
Fett:	7,2 g
gesättigte Fettsäuren:	2,7 g
Kohlenhydrate:	25,2 g
Zucker:	12,6 g
Eiweiß:	2,6 g
Salz:	0,2 g

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur  
 enthalten

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

Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>4</sup>
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>