

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 28400

Verkehrsbezeichnung:

MARILLENSPITZ vorgegart TIGT



Beschreibung:

Zartes Plundergebäck mit Vanillecremefülle und mit Marillen belegt

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 130 g

Gebindegröße: 84 Stück / Karton

Kartonmaße: 582 x 377 x 240 mm

Kartongewicht: 815 Gramm

Gebinde / Lage: 4 Karton pro Lage / 28 Karton pro Palette

Eancode: 9003299284008

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Marillen 21,43% (Marillen, Wasser, Zucker, Festigungsmittel: Calciumchlorid), Margarine ((Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps ganz gehärtet, Kokos, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure)), Kaltcreme ((Zucker, mod. Stärke, MILCHpulver, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Dextrose, Fettpulver (mit MILCH), Verdickungsmittel: Natriumalginat, Emulgator: MILCHsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Speisesalz, Aromen, Trennmittel: Calciumsulfat, Farbstoff: Carotin)), Zucker, Hefe, past. VOLLEI, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Molkepulver (MILCH), Stabilisator ((Kartoffelflocken, mod. Stärke, Maisquellstärke, Hühnerelweisspulver, Maisstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), ButterMILCHpulver, WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Xanthan)), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Bourbon Vanille gemahlen

Aufback-empfehlung: Backrohr vorheizen, 1. Schritt: Kombidampf 140°C, 50 % Hitze, 50 % Feuchte, 6 Minuten, 2. Schritt: Kombidampf 160°C, 60 % Hitze, 40 % Feuchte, 4 Minuten, 3. Schritt: Heißluft 180°C, 100 % Hitze, 8 Minuten, 4. Schritt: Heißluft 160°C, 100 %, 8 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

Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1097 kJ
	262 kcal
Fett:	13,8 g
gesättigte Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	29,2 g
Zucker:	9,2 g
Eiweiß:	4,4 g
Salz:	0,6 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren nicht 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

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