

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 25900

Bezeichnung:

MINI-PLUNDER MIT PUDDING TIGT



Beschreibung:

Zartes Plundergebäck mit Vanillecreme, zum individuellen Belegen mit Früchten der Saison

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 35 g

Gebindegröße: 100 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

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

Eancode: 9003299259006

Zutaten: Wasser, WEIZENmehl, Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], Kaltcreme 8,53% (Zucker, mod. Stärke, MILCHpulver, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Dextrose, Fettpulver (Palm, 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), Süß-Molkenpulver (MILCH), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), WEIZENkleber, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke)

Aufbackempfehlung: Backrohr vorheizen, 1. Schritt: Kombidampf 140°C, 50 % Hitze, 50 % Feuchte, 6 Minuten, 2. Schritt: Kombidampf 160°C, 60 % Hitze, 40 % Feuchte, 2 Minuten, 3. Schritt: Heißluft 180°C, 100 % Hitze, 6 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:	1199 kJ
	286 kcal
Fett:	15,7 g
gesättigte Fettsäuren:	7,4 g
Kohlenhydrate:	30,6 g
Zucker:	8,2 g
Eiweiß:	5,0 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