

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 21500

Bezeichnung:

MINI-PLUNDER GEMISCHT TIGT
je 100 Stück Apfelplunder, Schoko-
vanillerollen und Mohnschnecken



Beschreibung:

Plundergebäckmischung - Taschen mit feiner Apfelfüllung, Schnecken mit Mohnfülle und Rolle gefüllt mit Vanillecreme und Schokotropfen

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 25 g

Gebindegröße: 3 x 100 Stück / Karton

Kartonmaße: 574 x 367 x 169 mm

Kartongewicht: 470 Gramm

Gebinde / Lage: 4 Karton pro Lage / 40 Karton pro Palette

Eancode: 9003299215002

Zutaten:

Teig: WEIZENmehl, Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], Wasser, 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)

Fülle:
 Apfelplunder: Äpfel 23,8%, Zucker, Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsaamenöl), Stabilisator [Kartoffelflocken, mod. Stärke, Maisquellstärke, HühnerEiweisspulver, Maisstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), ButterMILCHpulver, WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Xanthan], Backhilfsmittel (WEIZENmehl, Stärke, Karamell), WEIZENmehl, Wasser, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Saftbinder (mod. Stärke, Stärke), Gewürze, Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], BUTTER, Hefe, past. VolleI, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Süß-Molkenpulver (MILCH), Sonnenblumenöl, WEIZENkleber, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Schokovanille- Wasser, Kaltcreme 7,27% (Zucker, mod. Stärke, MILCHpulver, Süssmolkenpulver (mit MILCH), rollen: Dextrose, Fettpulver (Palm, mit MILCH), Verdickungsmittel: Natriumalginat, Emulgator: MILCHsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Speisesalz, Aromen, Trennmittel: Calciumsulfat, Farbstoff: Carotin), Schokolade 3,64% (Kakaomasse, Zucker, Dextrose, Emulgator: SOJAlecithin)

Mohn- Mohnfülle 15,91% (Mohn stabilisiert (50%), Zucker, Dextrose, WEIZENquellstärke, schnecken: Süssmolkenpulver (mit MILCH), Maltodextrin, HühnerEiweisspulver, Kakao, Zimt), 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], BUTTER, Hefe, Zucker, past. VolleI, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Süß-Molkenpulver (MILCH), Sonnenblumenöl, WEIZENkleber, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), (Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan)

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

	Apfelplunder	Schokovanillerollen	Mohnschnecken
Brennwert:	1178	1263	1413 kJ
	281	302	338 kcal
Fett:	15,1	16,7	19,0 g
gesättigte Fettsäuren:	7,3	8,0	7,8 g
Kohlenhydrate:	31,2	31,8	34,8 g
Zucker:	8,4	9,3	11,2 g
Eiweiß:	4,7	5,2	6,4 g
Salz:	0,6	0,6	0,7 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