

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 5180

Bezeichnung:

**MOHNROLLE vorgegart - TIGT**



Beschreibung:

Zartes Plundergebäck mit Mohnfülle

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: 90 g

Gebindegröße: 100 Stück / Karton

Kartonmaße: 574 x 367 x 169 mm

Kartongewicht: 470 Gramm

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

Eancode: 9003299051808

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Wasser, Mohnfülle 17,94% (Mohn stabilisiert (50%), Zucker, Dextrose, WEIZENquellstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Maltodextrin, HühnerEiweisspulver, Kakao, Zimt), Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-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, BUTTER, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Xanthan

---

Aufbackempfehlung: 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 %, 6 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und  
 Lagerbedingungen: - 18°C  
 Zolltarifnummer: 19059060  
 MHD ab Produktion: 9 Monate

---

## Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1405 kJ
	336 kcal
Fett:	18,7 g
gesättigte Fettsäuren:	7,6 g
Kohlenhydrate:	34,9 g
Zucker:	12,0 g
Eiweiß:	6,4 g
Salz:	0,6 g

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht 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

---

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>