

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 22600

Verkehrsbezeichnung:

**NUSSKIPFERL HGBTK**



Beschreibung:

klassisches Kipferl mit einer Nussfülle

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 42 g

Gebindegröße: 35 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

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

Eancode: 9003299226008

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, Nussfülle 10,7% (Zucker, HASELNÜSSE geröstet 38%, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, HühnerEiweisspulver, Kakao, Gewürze, Aroma), Nussfülle 10,7% (HaselnÜSSE geröstet 50%, Zucker, Maisquellstärke, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), HühnerEiweisspulver, mod. Stärke, Kakao, Aromen, Speisesalz), Zucker, past. VolLEI, Hefe, Molkepulver (MILCH), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), MILCHEiweiß (Säureregulator: Diphosphate), Margarine ((pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator: Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma)), Sonnenblumenöl, Dextrose, WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke)

---

Aufback-empfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 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

---

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

Brennwert:	1663 kJ 397 kcal
Fett:	21,9 g
gesättigte Fettsäuren:	11,5 g
Kohlenhydrate:	42,6 g
Zucker:	16,6 g
Eiweiß:	7,9 g
Salz:	0,5 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.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 <sup>5</sup>
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	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>