

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 29500

Verkehrsbezeichnung:

NUSSSCHNECKE TIGT



Beschreibung:

Plunderschnecke mit Nussfülle

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 170 g

Gebindegröße: 66 Stück / Karton

Kartonmaße: 582 x 377 x 240 mm

Kartongewicht: 815 Gramm

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

Eancode: 9003299295004

Zutaten: WEIZENmehl, Nussfülle 18,91% (HASELNÜSSE 30%, Zucker, Paniermehl (WEIZENmehl, Hefe, Speisesalz), Maltodextrin, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, WEIZENgrieß, Dextrose, Süßmolkenpulver (mit MILCH), WEIZENstärke, HühnerEiweißpulver, Kakao, Aroma, Karamellzucker, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz), Wasser, Margarine ((Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps ganz gehärtet, Kokos, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure)), 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 %, 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:	1494 kJ
	357 kcal
Fett:	19,0 g
gesättigte Fettsäuren:	8,0 g
Kohlenhydrate:	39,6 g
Zucker:	12,2 g
Eiweiß:	6,7 g
Salz:	0,7 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur
 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 SO₂, 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

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.

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