

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 50100

Verkehrsbezeichnung:

MINI-TARTE APFEL ROHTK



Beschreibung:

Mürbteigtörtchen mit Apfelfülle

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 40 g

Gebindegröße: 90 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

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

Eancode: 9003299501006

Zutaten: Äpfel 50,22%, WEIZENmehl, Zucker, Margarine ((pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin)), Brösel ((WEIZENmehl, Wasser, Backmittel (Zucker, WEIZENgluten, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Sonnenblumenöl, Enzyme), Hefe, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Sonnenblumenöl, Malzextrakt (GERSTE), Verdickungsmittel: Xanthan)), Gewürzaromazubereitung (Zucker, Dextrose, Aroma), past. VolleI, past. Elweiss (HühnerElweiss 98,9%, Säureregulator: Milchsäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Stabilisator: Aluminiumsulfat), Saftbinder (mod. Stärke, Stärke), Vanillezucker ((Zucker, natürliche Aromen mit natürlichem Bourbon Vanillearoma (enthält MILCH), Vanilleschotenextrakt)), Gewürze, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid)

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
 Heißluft 180°C, 100 % Hitze, 17 Minuten goldbraun backen
 Dürfen nur in den Papierbackformen gebacken werden!

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und
 Lagerbedingungen: - 18°C
 Zolltarifnummer: 19059055
 MHD ab Produktion: 9 Monate

Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	960 kJ
	229 kcal
Fett:	8,5 g
gesättigte Fettsäuren:	4,0 g
Kohlenhydrate:	35,5 g
Zucker:	19,3 g
Eiweiß:	3,4 g
Salz:	0,1 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 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

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 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²