

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 28100

Verkehrsbezeichnung:

BOURBONVANILLE-HIMBEERGITTER
vorgegart TIGT



Beschreibung:

Zartes Plundergebäck mit einer Himbeer-Bourbonvanillecreme

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 140 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: 9003299281007

Zutaten: Wasser, WEIZENmehl, Himbeeren 15,45%, Margarine ((Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps ganz gehärtet, Kokos, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure)), Kaltcreme 10,39% ((Zucker, mod. Stärke, MILCHpulver, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Dextrose, Fettpulver (mit MILCH), Verdickungsmittel: Natriumalginat, Emulgator: MILCHSäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Speisesalz, Aromen, Trennmittel: Calciumsulfat, Farbstoff: 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), Stabilisator ((Kartoffelflocken, mod. Stärke, Maisquellstärke, HühnerEiweisspulver, Maisstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), ButterMILCHpulver, WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Xanthan)), Molkepulver (MILCH), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Bourbon Vanille gemahlen 0,01%

Aufback-empfehlung: 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:	1089 kJ
	260 kcal
Fett:	13,0 g
gesättigte Fettsäuren:	6,3 g
Kohlenhydrate:	30,1 g
Zucker:	11,0 g
Eiweiß:	4,5 g
Salz:	0,5 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

enthalten	nicht Spuren 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