

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 34100

Verkehrsbezeichnung:

**APFELSTRUDEL mit Blätterteig
ROHTK**



Beschreibung:

Saftige Apfelfülle im Margarineblätterteig

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 1500 g

Gebindegröße: 7 Stück / Karton

Kartonmaße: 552 x 216 x 190 mm

Kartongewicht: 490 Gramm

Gebinde / Lage: 7 Karton pro Lage / 56 Karton pro Palette

Eancode: 9003299341008

Zutaten: Äpfel 46,86%, WEIZENmehl, Margarine ((Pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps ganz gehärtet, Kokos, Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Trinkwasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure)), Wasser, Zucker, Stabilisator ((Kartoffelflocken, mod. Stärke, Maisquellstärke, HühnerEiweisspulver, Maisstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), ButterMILCHpulver, WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Xanthan)), Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsamensöl), Backspirituose mit Rumaroma 22,5% vol. (Wasser, Rumdestillat, Ethanol, karamellierter Zucker, Salz, natürliches Aroma), Nussfülle (Zucker, HASELNÜSSE geröstet 38%, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, HühnerEiweisspulver, Kakao, Gewürze, Aroma), Malzextrakt (GERSTE), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), BUTTER, Gewürze Zimt, Hefe, past. Vollei, Molkepulver (MILCH), Sonnenblumenöl, WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Aufback-empfehlung: Backrohr vorheizen, 1. Schritt: Kombidampf 150°C, 60 % Hitze, 40 % Feuchte, 10 Minuten, 2. Schritt: Heißluft 180°C, 100 % Hitze, 45 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:	954 kJ 228 kcal
Fett:	11,9 g
gesättigte Fettsäuren:	5,9 g
Kohlenhydrate:	26,9 g
Zucker:	11,1 g
Eiweiß:	3,1 g
Salz:	0,4 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur
enthalten

X	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
X	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 kann.

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