

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 35100

Verkehrsbezeichnung:

**APFELSTRUDEL mit
Butterblätterteig - ROHTK**



Beschreibung:

Saftige Apfelfülle im Butterblätterteig mit Streifendekor

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: 9003299351007

Zutaten: Äpfel 46,86%, WEIZENmehl, BUTTER 13,79%, 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), Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], Gewürze, Hefe, past. VolleI, Süß-Molkenpulver (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: 968 kJ
 231 kcal
 Fett: 12,2 g
 gesättigte Fettsäuren: 8,1 g
 Kohlenhydrate: 27,0 g
 Zucker: 11,2 g
 Eiweiß: 3,2 g
 Salz: 0,3 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 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 Staphylococccen	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