

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 31600

Verkehrsbezeichnung:



## MINI-SAUERKIRSCHSTRUDEL ROHTK

Beschreibung:

Gezogener Strudelteig mit einer saftigen Fülle aus Sauerkirschen und Haselnüssen

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 700 g

Gebindegröße: 8 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 90 Karton pro Palette

Eancode: 9003299316006

---

**Zutaten:** Sauerkirschen 57,1%, Strudelteig 14,32% (WEIZENmehl, Wasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Maisstärke, WEIZENGLUTEN, Speisesalz jodiert, ROGGENmehl, Milchsäurebakterien, Säuerungsmittel: Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein), Zucker, WEIZENmehl, BUTTER, Sonnenblumenöl, Wasser, Saftbinder (mod. Stärke, Stärke), Nussfülle (Zucker, HASELNÜSSE geröstet 38%, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, HühnerEiweisspulver, Kakao, Gewürze, Aroma), Margarine ((pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator: Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma)), Hefe, Backspirituose mit Rumaroma 22,5% vol. (Wasser, Rumdestillat, Ethanol, karamellisierter Zucker, Salz, natürliches Aroma), past. VolLEI, Gewürze, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Molkepulver (MILCH), WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

---

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 100 % Hitze, 25 Minuten goldbraun backen.  
Nach dem Backen ca. 30 Minuten ruhen lassen!  
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:	845 kJ 202 kcal
Fett:	7,7 g
gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	28,8 g
Zucker:	16,4 g
Eiweiß:	2,7 g
Salz:	0,2 g

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur  
enthalten

<b>X</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>X</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>X</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>X</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>X</b>	<b>Schalenfrüchte</b> namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Lupinen</b> 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 <sup>4</sup>
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>