

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 32700

Verkehrsbezeichnung:

MINI-SPINATSTRUDEL MIT HIRTENKÄSE ROHTK



Beschreibung:

Würzige Spinatfülle mit Hirtenkäsewürfel im gezogenen Strudelteig

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: 9003299327002

Zutaten: Blattspinat 50,1%, Strudelteig 15,07% (WEIZENmehl, Wasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Maisstärke, WEIZENGLUTEN, Speisesalz jodiert, ROGGENmehl, Milchsäurebakterien, Säuerungsmittel: Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein), MagerTOPFEN, HirtenKÄSEwürfel in Salzlake 45% Fett i.Tr. (past. KuhMILCH, Speisesalz, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen, Stabilisator: Calciumchlorid) 5,51%, Zwiebel, BUTTER, Sonnenblumenöl, Lauch, SAUERRAHM, Bechamel (mod. Stärke, Palmfett, Süßmolkenpulver (MILCH), Maltodextrin, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodat), Glucosesirup, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Xanthan, MagerMILCHpulver, HühnerEigelbpulver, Aroma, Gewürzextrakt, Säureregulator: Calciumsulfat, Tetranatriumdiphosphat, Farbstoff: Betacarotin), pflanzl. Öl (Sonnenblumen, Raps), getrocknete Kartoffeln, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Gewürze, Gemüse-Bouillon [Speisesalz, Speisewürzen, Zucker, Gewürze, Aroma, Karamel (Glucosesirup, Zucker) Gewürzextrakte], Zucker

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 100 % Hitze, 40 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:	645 kJ
	154 kcal
Fett:	9,4 g
gesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	11,1 g
Zucker:	1,8 g
Eiweiß:	5,4 g
Salz:	0,8 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

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
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	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