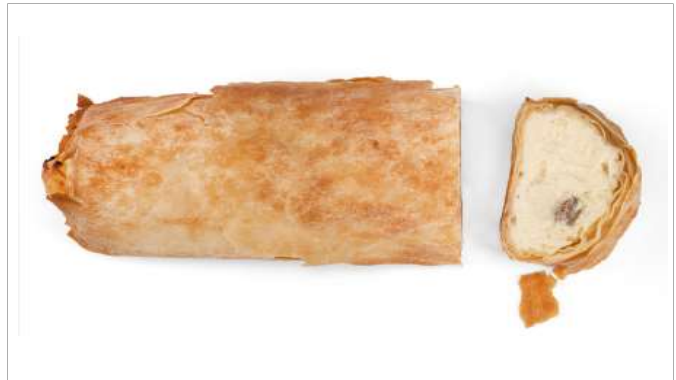


PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 31700

Bezeichnung:

MINI-TOPFENSTRUDEL ROHTK



Beschreibung:

Feine Topfenfülle im gezogenen Strudelteig

VERPACKUNG

Stückgewicht: 690 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: 9003299317003

Zutaten: MagerTOPFEN 53,04%, Strudelteig 15,07% (WEIZENmehl, Wasser, Glukosesirup, Sonnenblumenöl, Maisstärke, WEIZENGLUTEN, Speisesalz jodiert, ROGGENmehl, Milchsäurebakterien, Säuerungsmittel: Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein), Backmittel (Zucker, 23% MagerTOPFENpulver, mod. Stärke, Stärke, Hühner-Elweisspulver, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Speisesalz), past. VOLLEI, Zucker, BUTTER, Sonnenblumenöl, Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsaamenöl), Vanillezucker (Zucker, natürliche Aromen mit natürlichem Bourbon Vanillearoma (enthält MILCH), Vanilleschotenextrakt), Backspirituose mit Rumaroma 22,5% vol. (Wasser, Rumdestillat, Ethanol, karamellierter Zucker, Salz, natürliches Aroma), natürliches Zitronen Aroma (Reismehl, Zucker, Fruchtzuckersirup, Saflorkonzentrat, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol)

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

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	890 kJ
	213 kcal
Fett:	7,3 g
gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	25,6 g
Zucker:	16,0 g
Eiweiß:	10,1 g
Salz:	0,2 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
	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

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 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