

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 33400

Verkehrsbezeichnung:

**MOHNSTRUDEL TK**



Beschreibung:

Feiner Hefeteig mit zarter Mohnfülle gefüllt

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 900 g

Gebindegröße: 4 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

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

Eancode: 9003299334000

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Mohnfülle ((Mohn stabilisiert (50%), Zucker, Dextrose, WEIZENquellstärke, Süßmolkenpulver (mit MILCH), Maltodextrin, HühnerEiweisspulver, Kakao, Zimt)), past. VOLLMILCH 3,5% Fett, BUTTER, past. VolLEI, Zucker, past. Eiweiss (EIWEISS 98,9%, Säureregulator: Milchsäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Stabilisator: Aluminiumsulfat), Hefe, WEIZENgriess, MANDELN gestiftelt, Wasser, Dextrose, Malzextrakt (GERSTE), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillezucker (Zucker, natürliche Aromen mit natürlichem Bourbon Vanillearoma (enthält MILCH), Vanilleschotenextrakt), natürliches Zitronen Aroma (Reismehl, Zucker, Fruchtzuckersirup, Saflorkonzentrat, Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol), Margarine (pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Säureregulator: Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma), Molkepulver (MILCH), Sonnenblumenöl, WEIZENprotein, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan

---

Aufback.-

empfehlung: bei Raumtemperatur auftauen lassen

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und  
 Lagerbedingungen: - 18°C  
 Zolltarifnummer: 19059055  
 MHD ab Produktion: 9 Monate

---

## Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1346 kJ
	321 kcal
Fett:	14,1 g
gesättigte Fettsäuren:	6,2 g
Kohlenhydrate:	40,2 g
Zucker:	16,4 g
Eiweiß:	8,6 g
Salz:	0,6 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>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 Staphylococci	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>