

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 20900

Bezeichnung:

NUSS-ZIMT-CROISSANT
vorgegart TIGT



Beschreibung:

Zarter Plunderteig mit Butter, bestreut und eingerollt mit einer Fülle aus Nüssen, Brösel, Zimt und Zucker

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 80 g
 Gebindegröße: 80 Stück / Karton
 Kartonmaße: 574 x 367 x 169 mm
 Kartongewicht: 470 Gramm
 Gebinde / Lage: 4 Karton pro Lage / 40 Karton pro Palette
 Eancode: 9003299209001

Zutaten: WEIZENmehl, Margarine [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], Wasser, HASELNÜSSE 14,69%, Zucker, Hefe, Nussfülle 2,36% (Zucker, HASELNÜSSE geröstet 38%, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, HühnerEiweisspulver, Kakao, Gewürze, Aroma), past. VolLEI, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Süß-Molkenpulver (MILCH), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), WEIZENprotein, Zimt 0,24%, Backpulver (Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat, WEIZENstärke)

Aufbackempfehlung: Backrohr vorheizen, 1. Schritt: Kombidampf 140°C, 50 % Hitze, 50 % Feuchte, 6 Minuten, 2. Schritt: Kombidampf 160°C, 70 % Hitze, 30 % Feuchte, 4 Minuten, 3. Schritt: Kombidampf 170°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 8 Minuten, 4. Schritt: Heißluft: 145°C, 100 % Hitze, 6 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

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1752 kJ 418 kcal
Fett:	29,0 g
gesättigte Fettsäuren:	10,1 g
Kohlenhydrate:	33,3 g
Zucker:	9,3 g
Eiweiß:	7,0 g
Salz:	0,5 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 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