

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 34800

Bezeichnung:

### TOPFENSTRUDEL mit Blätterteig ROHTK



Beschreibung:

Feine Topfenfülle im Margarineblätterteig

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht:	1500 g
Gebindegröße:	8 Stück / Karton
Kartonmaße:	552 x 216 x 190 mm
Kartongewicht:	490 Gramm
Gebinde / Lage:	7 Karton pro Lage / 56 Karton pro Palette
Eancode:	9003299082420

---

**Zutaten:** MagerTOPFEN 39,57%, WEIZENmehl, Margarine 16,91% [pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Emulgatoren: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrat, Speisesalz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin], Wasser, Backmittel (Zucker, 23% MagerTOPFENpulver, mod. Stärke, Stärke, Hühner-Elweisspulver, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Speisesalz), past. Vollel, Zucker, Backspirituose mit Rumaroma 22,5% vol. (Wasser, Rumdestillat, Ethanol, karamellierter Zucker, Salz, natürliches Aroma), Sultaninen (Sultaninen, Baumwollsamensöl), Vanillezucker (Zucker, natürliche Aromen mit natürlichem Bourbon Vanillearoma (enthält MILCH), Vanilleschotenextrakt), Malzextrakt (GERSTE), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), natürliches Zitronen Aroma (Reismehl, Zucker, Fruchtzuckersirup, Saflorkonzentrat, Glukosesirup, Antioxidationsmittel: Alpha-Tocopherol), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan

---

**Aufbackempfehlung:** Backrohr vorheizen, 1. Schritt: Kombidampf 150°C, 60 % Hitze, 40 % Feuchte, 10 Minuten, 2. Schritt: Heißluft 180°C, 100 % Hitze, 45 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten bei offener Tür nachziehen lassen  
Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und  
 Lagerbedingungen: - 18°C  
 Zolltarifnummer: 19059060  
 MHD ab Produktion: 9 Monate

---

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

Brennwert: 1037 kJ  
 248 kcal  
 Fett: 11,9 g  
 gesättigte Fettsäuren: 5,7 g  
 Kohlenhydrate: 25,0 g  
 Zucker: 12,1 g  
 Eiweiß: 8,9 g  
 Salz: 0,3 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>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 Staphylococccen	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>