



Produktspezifikation

Apfelküchl, tiefgefroren, gebacken 5x1000g Artikelnummer 15511

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460012331	8000460012348	
Abmessungen		(400x200x237)mm	Höhe: 180 cm
Gewicht: netto kg	1 kg	5 kg	420 kg
brutto kg		5,4 kg	477 kg

Verpackung:

kg / Beutel	1
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	5
Umkartons / Palette	84, 7 Lagen/Palette à 12 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Apfelküchl (Apfelringe), aus frischen Äpfeln bereitet (mechanische Schälung), fertiggebacken, tiefgefroren.

Zutaten: Äpfel 50%, Wasser, Weizenmehl, Pflanzenfett, Hartweizendunst, Weizenstärke, Zucker, Magermilchpulver, Salz, Backpulver (Backtriebmittel: E500, Säureregulator: E336).

Zubereitung: Erhitzen Sie die gefrorenen Apfelküchl auf einem Rost (bitte verwenden Sie Backpapier) im vorgewärmten Backrohr bei 200°C 9 Minuten (7-8 Minuten bei Umluft oder 8 Minuten im Grill).
 Mikrowelle (600W): 3 Stück ca. 1,5 Minuten erhitzen. Mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	Grenzwerte
<i>Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count</i>	10.000
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staph. aureus</i>	100
<i>Lieviti/Hefen/yeasts</i>	1.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds</i>	1.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	169	Brennwert kJ:	709
Eiweiß:	2,6 g		
Kohlenhydrate:	25,5 g	davon Zucker:	12,5 g
Fett:	5,9 g	davon gesättigte Fette:	3,1 g
Ballaststoffe:	1,6 g	Natrium	0,29 g
Salz:			

Allergene: Weizengluten, Milch (inkl. Laktose)

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder tiefer
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.

Transport: bei -18°C oder tiefer

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	13.12.2013	13.12.2013