

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 392

Berliner Pflaumenmus

2x24

Stückgewicht: 70 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 6 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,5 cm, B: 38,3 cm, H: 16,2 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Hefefeingebäck mit Pflaumenfruchtfüllung (18%), fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung:

Die Produkte ca. 60 Min. auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1360 KJ/100g
- Brennwert: 325 Kcal/100g
- Eiweiß: 5,9 g/100g
- Natrium: 0,29 g/100g
- Kohlenhydrate: 41,4 g/100g, davon Zucker 12,3 g/100g
- Fett: 14,5 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 5,5 g/100g
- Ballaststoffe: 2,4 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, 18% Pflaumenfüllung (Pflaumenpüreekonzentrat, Wasser, Zucker, Verdickungsmittel Pektin, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure, Gewürze), pflanzliches Fett, Vollei !VOLLEI!, Backmittel (Milchzucker !MOLKENERZEUGNISSE!, Süßmolkenpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Zucker, Maisquellmehl, Speisesalz, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, Weizenkleber !GLUTEN!, Molkenerzeugnis, !MOLKENERZEUGNISSE!, Hefe), Wasser, Hefe, pflanzliches Öl, Kann Spuren von Erdnüssen und Erdnusserzeugnissen und Soja und Sojaerzeugnissen und Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Lupine und Lupinenerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 392

Berliner Pflaumenmus

2x24

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst. Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
