

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 423

Berliner Vierfrucht m. Fondant

Stückgewicht: 85 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 10 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 40,0 cm, B: 29,5 cm, H: 26,0 cm

DeWi Back Handels GmbH
Staakener Str. 30-37
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Hefefeingebäck mit (16%) Mehrfruchtfüllung u halbseitig m. Fondant überzogen

Zubereitung:

Produkte aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur 2 Std. auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1712 KJ/100g
- Brennwert: 405 Kcal/100g
- Eiweiß: 5,3 g/100g
- Natrium: 0,225 g/100g
- Kohlenhydrate: 62,8 g/100g, davon Zucker 39,0 g/100g
- Fett: 14,5 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 11,1 g/100g
- Ballaststoffe: 1,5 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Zucker, 16% Mehrfruchtfüllung: Glukose-Fruktose-Sirup, Äpfel, Sauerkirschen, Holunderbeeren, Erdbeeren, Geliermittel E440 Pektin, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure), pflanzliches Fett, Wasser, Vollei !VOLLEI!, Glukosesirup, Hefe, Süßmolkenpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgatoren (E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E481 Natriumstearoyl-2-lactylat, E322 Sojalecithin) !SOJA!, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber !GLUTEN!, pflanzliche Öle Eiweiß getrocknet !VOLLEI!, Kann Spuren von Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Lupine und Lupinenerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

| | |
|-------------------|----------------------------|
| GLUTEN | Glutenhaltiges Getreide |
| MOLKENERZEUGNISSE | Milch und Milcherzeugnisse |
| SOJA | Sojaerzeugnisse |
| VOLLEI | Eier und Eierzeugnisse |

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 423

Berliner Vierfrucht m. Fondant

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.
