

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 387

Himbeer- Quark -Taler

Stückgewicht: 130 g

Anzahl im Karton: 50

Fertigungsgrad: Teigling

MHD: 4 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 58,5 cm, B: 38,5 cm, H: 12,0 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Zubereitung:

Backtemperatur: 165°C-175°C

Backzeit: 20-22 Min.

Beschwadung: viel

Backanleitung: Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 977 KJ/100g
- Brennwert: 233 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,0 g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: 30,6 g/100g, davon Zucker 11,4 g/100g
- Fett: 9,6 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 6,1 g/100g
- Ballaststoffe: 2,0 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Himbeeren, Speisequark !MOLKENERZEUGNISSE!, Wasser, reine Markenbutter, !MOLKENERZEUGNISSE!, Zucker, Backhilfsmittel (Weizenmehl !GLUTEN!, pflanzliches Fett gehärtet, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Weizenstärke, !GLUTEN!, Eiweißpulver, !VOLLEI!, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma, Säureregulator E331 Natriumcitrat, Speisesalz), Vollei pasteurisiert !VOLLEI!, mod. Stärke E1422 Acetyliertes Distärkeadipat (Weizen) !GLUTEN!, E1414 Acetyliertes Distärkephosphat, E1422 Acetyliertes Distärkeadipat, Hefe, Backmittel (Emulgatoren E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Dextrose Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure), jodiertes Speisesalz, Volleipulver !VOLLEI!,

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN	Glutenhaltiges Getreide
MOLKENERZEUGNISSE	Milch und Milcherzeugnisse
VOLLEI	Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 387

Himbeer- Quark -Taler

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl		
Escherichia Coli	100	1.000
Schimmelpilze	10.000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar 25g
Listeria monocytogenes	-	10

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 1831/2003 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.
