

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 309

*Johannisbeer-Streuselschnecke*

Stückgewicht: 170 g

Anzahl im Karton: 30

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 9 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 58,0 cm, B: 38,0 cm, H: 17,0 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

## Verkehrsbezeichnung:

feines Hefeteiggebäck dekoriert mit Fondant, Streusel (26%) und Johannisbeeren (15%), fertig gebacken, tiefgefroren

## Zubereitung:

Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunden auftauen lassen. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!

## Nährwertangaben:

- Brennwert: 1479 KJ/100g
- Brennwert: 351 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,6 g/100g
- Natrium: 0,19 g/100g
- Kohlenhydrate: 57,6 g/100g, davon Zucker 24,1 g/100g
- Fett: 9,9 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 4,9 g/100g
- Ballaststoffe: 2,7 g/100g

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

## Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, 11% rote Johannisbeeren, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser, Zucker, Margarine (pfl. Fette (Palm,Kokos), pfl. Öle (Raps, Palm), Wasser, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren,Speisesalz, natürlich Butteraroma !MOLKENERZEUGNISSE!, Antioxidationsmittel E307 Alpha-Tocopherol, Säureregulator E330 Zitronensäure), Backkrem (pflanzliches Fett (Palm), Zucker, Milchzucker !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgator (471 Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren, E472e Mono und Diacetylweisäureestervon Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E322 Lecithin (Sonnenblume)), Weizenquellmehl !GLUTEN!, Rapsöl, Süßmolkenpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Weizenmehl !GLUTEN!, Säureregulator: E263 Calciumacetat, Enzyme (enthält Gluten) !GLUTEN!, Mehlbehandlungsmittel:E300 Ascorbinsäure) Aprikosen Konfitüre (Glukose-Fruktose-Sirup (Mais, Weizen), 35% Aprikosen, Geliermittel E440 Pektin, Säuerungsmittel E330 Citronensäure), Hefe, Backmittel (Weizenkleber, !GLUTEN!, Palmfett, Weizenmahlerzeugnis, !GLUTEN!, Weizenquellmehl !GLUTEN!, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, Backenzyme), Speisesalz, Weizen StartGut Bio (Weizenvollkornschrot !GLUTEN!, Weizenmehl, !GLUTEN!, Wasser, Salz, Lactobacillaceae),

## Allergene (s.o. [! ]):

GLUTEN                      Glutenhaltiges Getreide  
MOLKENERZEUGNISSE    Milch und Milcherzeugnisse

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 309

Johannisbeer-Streuselschnecke

Seite 2

---

## Mikrobiologische Tabelle:

	<b>Sollwert (KbE*/g)</b>	<b>oberer Grenzwert (KbE*/g)</b>
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.

---