

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 299

Streuselschnecke

fertig glasiert

Stückgewicht: 150 g

Anzahl im Karton: 30

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 10 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 und Streusel (30%), tiefgefroren, fertig gebacken

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur ca. 2-3 Stunden auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1436 KJ/100g
- Brennwert: 343,9 Kcal/100g
- Eiweiß: 5,54 g/100g
- Natrium: 0,177 g/100g
- Kohlenhydrate: 59,21 g/100g, davon Zucker 27,06 g/100g
- Fett: 9,26 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 4,52 g/100g
- Ballaststoffe: 2,07 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, 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

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 299

Streuselschnecke

fertig glasiert

Seite 2

MOLKENERZEUGNISSE Milch und Milcherzeugnisse

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.
