

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 610

Französische Butter Croissant *gebogen*

Stückgewicht: 90 g

Anzahl im Karton: 48

Fertigungsgrad: vorgegart

MHD: 6 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 39,6 cm, B: 29,6 cm, H: 21,2 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Butter-Croissant, gegarter Teigling, tiefgefroren

Zubereitung:

Produkt ca. 20 Min. antauen lassen. Produkt mit viel Dampf im vorgeheizten Ofen bei 170-190°C im Umluftofen bei 190-210°C im Backofen ca. 18 Min. backen.

Es empfiehlt sich, nach ca. 10 Min. den Zug zu öffnen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1325 KJ/100g
- Brennwert: 317 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,43 g/100g
- Natrium: 0,37 g/100g
- Kohlenhydrate: 37,26 g/100g, davon Zucker 3,7 g/100g
- Fett: 15,29 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 9,06 g/100g
- Ballaststoffe: 2,5 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 17% Butter, !MOLKENERZEUGNISSE!, Zucker, Hefe, Vollei pasteurisiert !VOLLEI!, Backmittel (Weizengluten !GLUTEN!, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgatoren E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator E412 Guarkernmehl, Traubenzucker, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylase, Xylanasen))), Hemicellulosen), L-Cystein, Ascorbinsäure), Weizenmehl), !GLUTEN!, Speisesalz, Vollmilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, pflanzliche Öle Milchprotein, !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgator Sojalecithine, !SOJA!, Säureregulator E339 Natriumphosphat, Verdickungsmittel E415 Xanthan, Glukosesirup, Kann Spuren von Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Lupine und Lupinerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

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

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

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 610

Französische Butter Croissant *gebogen*

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 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 Rohwarenunterliegen 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.