

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 626

Nuß-Nougatcreme-Croissant gerade

Stückgewicht: 100 g

Anzahl im Karton: 60

Fertigungsgrad: vorgegart

MHD: 10 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 gefüllt mit Nuss-Nougatcreme, gegarter Teigling, tiefgefroren

Zubereitung:

Das Produkt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 200-210°C vorheizen. Anschließend das Produkt mit viel Dampf bei 170-190°C im Umluftofen- bzw. bei 190-210°C im Backofen für ca. 18 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1590 KJ/100g
- Brennwert: 380 Kcal/100g
- Eiweiß: 7,0 g/100g
- Natrium: 0,36 g/100g
- Kohlenhydrate: 46,2 g/100g, davon Zucker 12,8 g/100g
- Fett: 19,5 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 10,2 g/100g
- Ballaststoffe: 3,1 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 16% Nuss Nougatcreme (Zucker, Palmfett, Rapsöl, 10% Haselnüsse, !SCHALENFRÜCHTE!, fettarmer Kakao, Vollmilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgator Sojalecithin), !SOJA!, 14% Butter, !MOLKENERZEUGNISSE!, Hefe, Zucker, Haselnüsse, !SCHALENFRÜCHTE!, Vollei pasteurisiert !VOLLEI!, Weizengluten !GLUTEN!, Speisesalz, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgator E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator E415 Xanthan, Stabilisator E466 Natrium Carboxymethylcellulose, Traubenzucker, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme Amylase, Xylanasen))) , Transglutminasen) Pflanzenextrakt, Kann Spuren von Lupine und Lupinenerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen und Schalenfrüchte und -erzeugnisse enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

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

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 626

Nuß-Nougatcreme-Croissant gerade

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.
