

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 622

Marzipancreme Croissant gerade

Stückgewicht: 105 g

Anzahl im Karton: 100

Fertigungsgrad: vorgegart

MHD: 10 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,2 cm, B: 39,2 cm, H: 22,4 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Butter-Croissant mit 16% Marzipanfüllmasse, gegarter Teigling, tk

Zubereitung:

viel Dampf

Backzeit (im vorgeheizten Ofen): 20 min., abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp

Backtemperatur: Umluft: 170-190 °C, Backofen: 190-210 °C

Zug: geschlossen, nach 10 min. öffnen

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1434 KJ/100g
- Brennwert: 343 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,8 g/100g
- Natrium: 0,339 g/100g
- Kohlenhydrate: 39,5 g/100g, davon Zucker g/100g
- Fett: 16,8 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 8,3 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, 14% Butter, !MOLKENERZEUGNISSE!, 10% Marzipanrohmasse (!SCHALENFRÜCHTE!, Mandeln !SCHALENFRÜCHTE!, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Zucker, Hefe, Vollei pasteurisiert !VOLLEI!, Speisesalz, Weizengluten !GLUTEN!, Paniermehl, !GLUTEN!, Laktose, !MOLKENERZEUGNISSE!, Emulgatoren (E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisator E412 Guarkernmehl, Traubenzucker, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme (Amylase, Hemicellulasen, Xylanasen), Kann Spuren von Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Soja und Sojaerzeugnissen und Lupine und Lupinerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

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

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 622

Marzipancreme 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.
