

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 900

## Schinken-Käse-Croissant

Stückgewicht: 105 g

Anzahl im Karton: 64

Fertigungsgrad: vorgegart

MHD: 5 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 39,5 cm, B: 39,5 cm, H: 16,9 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

### Verkehrsbezeichnung:

Plunderteighörnchen gefüllt

### Zubereitung:

Gefrorene Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Minuten antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen.

Backzeit und Bcktemperatur können je nach Ofentyp variieren. Stikken-/Etagenofen: 200-210°C, ca. 20 Minuten, Heißluftofen: 175-180°C, ca. 20 Minuten.

### Nährwertangaben:

- Brennwert: 1235 KJ/100g
- Brennwert: 295 Kcal/100g
- Eiweiß: 9,3 g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: 28,8 g/100g, davon Zucker g/100g
- Fett: 15,4 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: g/100g
- Ballaststoffe: g/100g

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

### Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette, Wasser, pflanzliches Öl, Farbstoff E160a Carotin), 12% Hinterschinken-Scheibe gegart (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsmittel E250 Natriumnitrit), Dextrose Aroma, Stabilisator E450 Diphosphat, Antioxidationsmittel E316 Natriumisoascorbat), 10% Käse (Farbstoff E160a Carotin), Hefe, Eier, !VOLLEI!, Soßenpulver (Weizenmehl !GLUTEN!, Eipulver, !VOLLEI!, Milchpulver, !MOLKENERZEUGNISSE!, modifizierte Stärke E1422, Speisesalz, Emulgator E322 Sojalecithin !SOJA!, Zucker, Molkenpulver, !MOLKENERZEUGNISSE!, Hefeextrakt, Verdickungsmittel E410 Johannisbrotkernmehl, E412 Guarkernmehl, Aroma, Zwiebeln, Gewürze, Gewürzextrakte, Backmittel ( Weizenmalzmehl !GLUTEN!, Weizenmehl !GLUTEN!, Weizenstärke, !GLUTEN!, Süßmolkenpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Weizenkleber !GLUTEN!, Emulgator E322 Sojalecithin, Mehlbehandlungsmittel (E300 Ascorbinsäure, Cellulase, Amylase), Zucker, Speisesalz, pflanzliches Öl, Gerstenmalzextrakt !GLUTEN!, Magermilchpulver !MOLKENERZEUGNISSE!, Kann Spuren von Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Sellerie und Sellerieerzeugnissen 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.: 900

Schinken-Käse-Croissant

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.

---