

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 6

Artikel-Nr.:

30501

Artikelbezeichnung:

Bamberger Hörnchen

Version

04.03.2019 0



Senfervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Butter-Croissant (aus Plunderteig)

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Butter-Croissant (aus Plunderteig)

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

80g

Produktbeschreibung:

Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile:

mit viel reiner Markenbutter (22 %);
traditionell mit einer süßen Note;
unser beliebtes Hörnchen für den puren Genuss

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

MHD:

9 Monate ab Herstellung (Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

84 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

LOGISTIK

Kartoninhalt in Stück:	60 (1 x 60)
Einzelstücke pro Palette:	3600
Karton pro Lage:	4
Lagen pro Palette:	15
Karton pro Palette:	60

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 189

Kartongewicht (netto) in kg:	4,800
Kartongewicht (brutto) in kg:	5,400
Palettengewicht (netto) in kg:	288,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	349,000

* einschließlich Ladungsträger

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: 165 - 175°C
Backzeit: 20 - 22 Min.
Beschwadung: viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

TIPP: Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn Sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Konvektomaten): Phase 1: Dämpfen mit 100 % Wasserdampf 3 - 5 Min. bei 100 - 130°C; Phase 2: Trockene Hitze 17 - 20 Min. bei 165 - 175°C; Gesamtbackzeit 20 - 23 Min. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

GARNIERVORSCHLAG

entfällt

PRODUKTSPEZIFIKATION

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Zutatenliste vor Verarbeitung

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cystein. Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

18,6 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

*bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
13,0 % und unveredelt*

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 25% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan. Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

21,4 % Milchfett

Ernährungsformen

vegetarisch

PRODUKTSPEZIFIKATION

ALLERGENE

Bezeichnung	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

PRODUKTSPEZIFIKATION

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

per 100g

Energie kJ	1497
Energie kcal	358
Fett (g)	19,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,6
Kohlenhydrate (g)	38,3
davon Zucker (g)	5,1
Eiweiß (g)	6,6
Salz (g)	0,99

bezogen auf eine Portion von 80g

Energie kJ	1198
Energie kcal	286
Fett (g)	15,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,1
Kohlenhydrate (g)	30,6
davon Zucker (g)	4,1
Eiweiß (g)	5,3
Salz (g)	0,79

verzehrfertig

per 100g

Energie kJ	1721
Energie kcal	411
Fett (g)	22,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	14,5
Kohlenhydrate (g)	44,0
davon Zucker (g)	5,9
Eiweiß (g)	7,6
Salz (g)	1,13

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13,0 % und unveredelt

bezogen auf eine Portion von 69g

Energie kJ	1198
Energie kcal	286
Fett (g)	15,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,1
Kohlenhydrate (g)	30,6
davon Zucker (g)	4,1
Eiweiß (g)	5,3
Salz (g)	0,79

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Schimmelpilze	<= 10000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<= 100	<= 1000
Präsumtive Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*KbE: Koloniebildende Einheit

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 6

SONSTIGE ANGABEN

Gewicht Einzelstück - verzehrfertig: **69g** *bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13,0 % und unveredelt*

GMO (Genetically Modified Organism)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig