

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 8

Artikel-Nr.:

30531

Artikelbezeichnung:

Laugen-Croissant

Version

25.07.2022 0



Serviovorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig) mit Laugenüberzug

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig) mit Laugenüberzug

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

80g

Produktbeschreibung:

Ein knusprig-lockeres Vergnügen - belegt oder einfach pur zu genießen.

Produktvorteile:

lockeres, buttriges Laugen-Croissant;
feine Blätterung;
großes Volumen;
ideal zum Belegen mit Wurst, Käse, Lachs etc.;
ein Klassiker in der Snacktheke

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305310

MHD:

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

84 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 8

LOGISTIK

Stückzahlen:

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

Abmessungen:

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

Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	4,800
Kartongewicht (brutto) in kg:	5,392
Palettengewicht (netto) in kg:	288,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	349,000

* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	553	1	553.0	PAP 20
Beutel	28.5	1	28.5	LDPE 4
Etikett	3.5	2	7.0	PAP 22
Klebeband	1.8	2	3.6	PP 5

Summe: 592

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)**: 320 x 100 x 700

**Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 8

VERARBEITUNGSHINWEIS

Dieses Produkt ist nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung im Lebensmittelbereich bestimmt und nicht zum Verzehr im Rohzustand geeignet. Deshalb vor dem Verzehr immer den Verarbeitungshinweis anwenden.

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 KOMBIDÄMPFER): Kombidampf 30% 17 Min. bei 170°C; Gesamtbackzeit: 17 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Etagenbacköfen): VORHEIZTEMPERATUR: Oberhitze 220 - 240°C, Unterhitze 200 - 220°C; BESCHWADUNG: viel; BACKTEMPERATUR: Oberhitze 210 - 230°C, Unterhitze 190 - 220°C; GESAMTBACKZEIT: 20 - 23 Min.; ZUG: 5 - 9 Min., vor Ende der Backzeit öffnen.

Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.

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

Kontakt mit Aluminiumbackblechen vermeiden.

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen aufschneiden und mit Käse, Wurst oder Lachs und Salat belegen.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 8

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, Wasser, 18% BUTTER, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Lupinen, Sesamsamen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

14,8 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% BUTTER, Wasser, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, Säureregulator: Natriumhydroxid; HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Lupinen, Sesamsamen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

17,0 % Milchfett

Ernährungsformen

vegetarisch ☒

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 8

PRODUKTKENNZEICHNUNG BEIM VERKAUF ALS UNVERPACKTE ("LOSE") WARE

Nachfolgend genannte Hinweise gelten ausschließlich für Deutschland

Aktuell müssen dem Endverbraucher folgende Informationen vor dem Kauf zugänglich gemacht werden:

Allergene

INFO Die Grundlage zur Informationspflicht entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV Artikel 9 (1)c / Artikel 44 (1) a ; Anlage II) und der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV § 2). Die Auskunft zu möglichen Kreuzkontaminationen ist nicht vorgeschrieben, wird aber aus Gründen der Produkthaftung empfohlen. Bitte berücksichtigen Sie dabei auch zusätzliche, eigene Kontaminationsquellen in Ihrem Betrieb.

Möglichkeiten der Auskunft (LMIDV § 4:)

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht vor Kaufabschluss zugänglich ist,
5. durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines Mitarbeiters, der über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist. Voraussetzungen für ein Ausreichen von mündlichen Auskünften sind:
 - ein gut lesbarer Aushang an gut sichtbarer Stelle mit dem Hinweis, dass die Information mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage erhältlich ist
 - die Auskunft wird einem diesbezüglich (Rück-)Fragen stellendem Kunden / Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt
 - dem Kunden / Endverbraucher ist eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittel verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe leicht zugänglich zu machen.

Zusätzlich zum Status der 14 EU-Allergene (siehe Allergentabelle auf der folgenden Seite) müssen Sie über folgende, allergieauslösenden Zutaten bei diesem Artikel informieren:

Enthält: **WEIZENMEHL, BUTTER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, SOJABOHNEN**

Zusatzstoffe

INFO Die Grundlage zur Informationspflicht und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Übermittlung entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

VARIANTE A

In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher "unmittelbar zugänglich" (z.B. ein Schnellhefter auf der Theke) ist und in der alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden, mit Klassenname und Bezeichnung (oder E-Nr.). Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

Emulgator: Lecithine

Säureregulator: Natriumhydroxid

VARIANTE B

Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel. Hierbei genügt die Angabe bestimmter Zusatzstoffe. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

Gleichzeitig ist auch die mündliche Unterrichtung der Endverbraucher auf der Nachfrage, vor Kaufabschluss und vor Übergabe möglich, wenn die Vorgaben nach § 4 Absatz 3 und 4 der LMIDV bzw. § 5 Absatz 2 der LMZDV eingehalten werden.

Die Zusammenfassung aller LMIV-relevanten Daten in einem neutralen pdf-Dokument stellen wir Ihnen auf unserer Internetseite im Log-in-Bereich zur Verfügung.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 8

ALLERGENE

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

Um jederzeit die aktuellste Version dieser Spezifikation zu erhalten, registrieren Sie sich in unserem Kunden-Service-Portal (www.butterback.de/login) und laden sich die gewünschten Spezifikationen einmalig herunter. Änderungen erhalten Sie danach automatisch per E-Mail.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 8

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g		RM*	pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1343	16 %	Energie kJ	1074	13 %
Energie kcal	321		Energie kcal	257	
Fett (g)	15,6	22 %	Fett (g)	12,5	18 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,0	50 %	davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,0	40 %
Kohlenhydrate (g)	36,7	14 %	Kohlenhydrate (g)	29,4	11 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %	davon Zucker (g)	1,2	1 %
Ballaststoffe (g)	2,3		Ballaststoffe (g)	1,8	
Eiweiß (g)	7,2	14 %	Eiweiß (g)	5,8	12 %
Salz (g)	0,84	14 %	Salz (g)	0,67	11 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13%

verzehrfertig

je 100g		RM*	pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1544	18 %	Energie kJ	1074	13 %
Energie kcal	369		Energie kcal	257	
Fett (g)	17,9	26 %	Fett (g)	12,5	18 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,5	57 %	davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,0	40 %
Kohlenhydrate (g)	42,2	16 %	Kohlenhydrate (g)	29,4	11 %
davon Zucker (g)	1,7	2 %	davon Zucker (g)	1,2	1 %
Ballaststoffe (g)	2,6		Ballaststoffe (g)	1,8	
Eiweiß (g)	8,3	17 %	Eiweiß (g)	5,8	12 %
Salz (g)	0,96	16 %	Salz (g)	0,67	11 %

* RM = REFERENZMENGEN FÜR DIE TÄGLICHE ZUFUHR EINES ERWACHSENEN (8400 kJ / 2000 kcal; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Anhang XIII - Teil B)

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 8 von 8

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

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

DGHM 9.3	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

SONSTIGE ANGABEN

GVO (genetisch veränderte Organismen)

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

INTERNAL: B0012-00 | FB69 | VPS:V30000 | LAYOUT: ID 164 - Standard: inl_w4nondup_e2 - Backup: