

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 6

Artikel-Nr.:

31595

Version

04.03.2019 0



Artikelbezeichnung:

**Fußball-Taler (Himbeer-Quark-Körbchen) (Fußball-Taler
(Himbeer-Topfen-Körbchen))**

Senfervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Himbeer- und Quarkfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Himbeer- und Quarkfüllung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

130g

Produktbeschreibung:

Fruchtig-frisch genießen mit einer hausgemachten Himbeerfüllung und reichlich Frischquark im knusprigen Plunderteig.

Produktvorteile:

knuspriges Plunderteig-Körbchen mit reiner Markenbutter;
hausgemachte Fruchtfüllung aus aromatischen Himbeeren;
kombiniert mit frischem Quark;
ansprechende Optik mit Blick auf die rot-weiße Füllung

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:	50 (1 x 50)
Einzelstücke pro Palette:	3000
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:	6,500
Kartongewicht (brutto) in kg:	7,100
Palettengewicht (netto) in kg:	390,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	451,000

* 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

Nach dem Backen aprikotieren und mit gehackten Pistazien dekorieren.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 6

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, 18% Himbeeren, 17% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, Zucker, 9% BUTTER, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase. 30% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 22% Himbeerfüllung. Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

8,1 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

*bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
9,0 % und unveredelt*

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% Himbeeren, 18% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, 10% BUTTER, Wasser, Modifizierte Stärken, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma. 33% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung), 25% Himbeerfüllung. Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

8,9 % 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	1001
Energie kcal	239
Fett (g)	9,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,5
Kohlenhydrate (g)	30,9
davon Zucker (g)	12,2
Eiweiß (g)	6,1
Salz (g)	0,50

bezogen auf eine Portion von 130g

Energie kJ	1301
Energie kcal	311
Fett (g)	12,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,4
Kohlenhydrate (g)	40,1
davon Zucker (g)	15,9
Eiweiß (g)	7,9
Salz (g)	0,66

verzehrfertig

per 100g

Energie kJ	1100
Energie kcal	263
Fett (g)	10,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,1
Kohlenhydrate (g)	33,9
davon Zucker (g)	13,4
Eiweiß (g)	6,7
Salz (g)	0,55

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 9,0 % und unveredelt

bezogen auf eine Portion von 118g

Energie kJ	1301
Energie kcal	311
Fett (g)	12,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,4
Kohlenhydrate (g)	40,1
davon Zucker (g)	15,9
Eiweiß (g)	7,9
Salz (g)	0,66

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: **118g** *bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 9,0 % 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