

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.:

**30871**

Artikelbezeichnung:

**Maxi-Nuss-Schnecke**

Version

04.03.2019 0



Senfervorschlag

### ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Nuss-Zimtfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Nuss-Zimtfüllung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

**150g**

Produktbeschreibung:

Maximaler Nuss-Genuss wird hier garantiert: Reichlich Füllung im Buttercroissantteig macht diese Schnecke zu einer runden Sache.

Produktvorteile:

zart-knuspriger Croissant-Teig mit einem hohen Butteranteil (über 20%);  
hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen;  
verfeinert mit einer leichten Zimtnote;  
besondere Saftigkeit der Füllung durch die Zugabe von Butterreinfett;  
perfektes Teig-Füllungs-Verhältnis (90g / 60g);  
bleibt nach dem Backen lange frisch und saftig

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:	36 (1 x 36)
Einzelstücke pro Palette:	2160
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:	5,400
Kartongewicht (brutto) in kg:	6,010
Palettengewicht (netto) in kg:	324,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	385,600

\* 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.

**Kann Reste von Schalenkernen enthalten.**

### GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen leicht aprikotieren.

## 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, Wasser, 17% BUTTER, 12% HASELNÜSSE, Zucker, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,1% Zimt, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, Äpfel, Kakao. 40% Nussfüllung. Kann Spuren von Lupinen, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchte enthalten.

14,7 % Milchfett

#### Zutatenliste verzehrfertig

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% BUTTER, 14% HASELNÜSSE, Zucker, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, 0,1% Zimt, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, GERSTENMALZMEHL, Dextrose, Verdickungsmittel: Xanthan; Aroma, Äpfel, Kakao. 45% Nussfüllung. Kann Spuren von Lupinen, Sesamsamen, Soja, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchte enthalten.

16,9 % 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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

Seite 5 von 6

### NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

#### vor Verarbeitung

per 100g

<b>Energie kJ</b>	<b>1616</b>
Energie kcal	386
<b>Fett (g)</b>	<b>23,4</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,7
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>36,3</b>
davon Zucker (g)	12,9
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>6,7</b>
<b>Salz (g)</b>	<b>0,77</b>

bezogen auf eine Portion von 150g

<b>Energie kJ</b>	<b>2425</b>
Energie kcal	579
<b>Fett (g)</b>	<b>35,0</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	16,0
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>54,5</b>
davon Zucker (g)	19,3
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>10,1</b>
<b>Salz (g)</b>	<b>1,15</b>

#### verzehrfertig

per 100g

<b>Energie kJ</b>	<b>1858</b>
Energie kcal	444
<b>Fett (g)</b>	<b>26,9</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,3
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>41,8</b>
davon Zucker (g)	14,8
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>7,7</b>
<b>Salz (g)</b>	<b>0,88</b>

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

bezogen auf eine Portion von 130g

<b>Energie kJ</b>	<b>2425</b>
Energie kcal	579
<b>Fett (g)</b>	<b>35,0</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	16,0
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>54,5</b>
davon Zucker (g)	19,3
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>10,1</b>
<b>Salz (g)</b>	<b>1,15</b>

### MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie ([www.dghm.org](http://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: **130g** *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