

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 8

Artikel-Nr.:

30576

Version

01.08.2022 0

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Plunderteigling mit Dinkelvollkornschrot (Teig und Dekor)

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Plundergebäck mit Dinkelvollkornschrot (Teig und Dekor)

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

105g

Produktbeschreibung:

Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile:

Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen;
mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen von z.B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee;
besonders würziges Aroma;
sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts;
bestreut mit feinem Dinkelschrot

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305761

MHD:

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

84 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

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:	6,300
Kartongewicht (brutto) in kg:	6,903
Palettengewicht (netto) in kg:	378,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	439,660

* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	553	1	553.0	PAP 20
Beutel	39	1	39.0	HDPE 2
Etikett	3.5	2	7.0	PAP 22
Klebeband	1.8	2	3.6	PP 5
			Summe:	603

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)**: (600+400) x 650

**Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

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.

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen herzhaft belegen mit Salat und Schinken, Frischkäse und Lachs oder ganz nach Gusto.

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, 16% BUTTER, 10% DINKELVOLLKORNSCHROT, 4% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Lupinen, Sesamsamen, Sellerie, Senf, weiterem glutenhaltigen Getreide.

13,9 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 18% BUTTER, Wasser, 11% DINKELVOLLKORNSCHROT, 5% Keimlingsmehl aus 9 Arten von Keimlingen (WEIZEN, Mais, Hirse, Erbsen, DINKEL, Leinsamen, Luzerne, Linsen, Bockshornklee), Hefe, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, Zucker, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Lupinen, Sesamsamen, Sellerie, Senf, weiterem glutenhaltigen Getreide.

16,0 % Milchfett

Ernährungsformen

vegetarisch

PRODUKTSPEZIFIKATION

ALLERGENE

<u>Bezeichnung</u>	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		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
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 6 von 8

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g		RM*
Energie kJ	1409	17 %
Energie kcal	337	
Fett (g)	17,9	26 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,8	49 %
Kohlenhydrate (g)	33,4	13 %
davon Zucker (g)	2,1	2 %
Ballaststoffe (g)	4,0	
Eiweiß (g)	8,7	17 %
Salz (g)	1,16	19 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1479	18 %
Energie kcal	354	
Fett (g)	18,8	27 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,3	51 %
Kohlenhydrate (g)	35,1	13 %
davon Zucker (g)	2,2	2 %
Ballaststoffe (g)	4,2	
Eiweiß (g)	9,1	18 %
Salz (g)	1,22	20 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13%

verzehrfertig

je 100g		RM*
Energie kJ	1620	19 %
Energie kcal	388	
Fett (g)	20,5	29 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,3	56 %
Kohlenhydrate (g)	38,4	15 %
davon Zucker (g)	2,4	3 %
Ballaststoffe (g)	4,6	
Eiweiß (g)	10,0	20 %
Salz (g)	1,33	22 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1479	18 %
Energie kcal	354	
Fett (g)	18,8	27 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,3	51 %
Kohlenhydrate (g)	35,1	13 %
davon Zucker (g)	2,2	2 %
Ballaststoffe (g)	4,2	
Eiweiß (g)	9,1	18 %
Salz (g)	1,22	20 %

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

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

GVO (genetisch veränderte Organismen)

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

SONSTIGE ANGABEN

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