

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 7

Artikel-Nr.:

30241

Version

04.06.2026 0

Artikelbezeichnung:

Marillenspitz



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Plunderteigling mit Quark-Cremefüllung und Aprikose

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Plundergebäck mit Quark-Cremefüllung und Aprikose

Conveniencegrad: Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück: 150 g

Produktbeschreibung: Ein Klassiker in Bestform: saftige Aprikosenhälften auf einer Quark-Vanillecreme im hochwertigen Butterplunderteig.

Produktvorteile: saftiges Gebäck mit einer ausgewogenen Süße;
splittrig-zarter Plunderteig mit einem hohen Buttergehalt (24%);
attraktive Gebäckform;
manuell aufgesetzte Aprikosenhälften auf eine Füllungskombination von Quark und Vanillecreme;
gefüllt bis in die Spitzen;
Verwendung von hochwertigen, handverlesenen Aprikosen

Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 19012000

GTIN-13



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

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	40 (1 x 40)
Einzelstücke pro Palette:	2400
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:	6,000
Kartongewicht (brutto) in kg **::	6,603
Palettgewicht (netto) in kg:	360
Palettgewicht (brutto*) in kg **::	422

* einschließlich Ladungsträger und Ladungssicherung

Verpackungsmaterial Verkaufseinheit

Bezeichnung	Anzahl	Gewicht (g)**	Gewicht kum. (g)**	Material***	Verpackungsart	Farbe
Karton	1	553,0	553,0	PAP 20	sekundär	braun
Beutel	1	39,0	39,0	HDPE 02	primär	farblos
Etikett	2	3,5	7,0	PAP 22	sekundär	weiß
Klebeband	2	1,8	3,6	PP 05	sekundär	farblos

Summe **603**

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

Verpackungsmaterial Palette

Bezeichnung	Anzahl	Gewicht (g)**	Gewicht kum. (g)**	Material***	Verpackungsart	Farbe
Zwischenlage	2	160,0	320,0	PAP 20	tertiär	braun
Stretchfolie	1	180,0	180,0	LDPE 04	tertiär	farblos

Summe **500**

Ladungsträger (Palette)

Bezeichnung	Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Leergewicht (kg)*	Palettenqualität
Euro	120	80	15	25	https://gpal.epal-pallets.org ; i.d.R. verwendete Qualität = KLASSE NEU; Garantierter Mindeststandard = KLASSE B

* Berechnungsgrundlage (Gewicht kann schwanken)

**gerundete Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 7

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: 190 °C Vorheiztemperatur / 165 - 175 °C Backtemperatur
Backzeit: ca. 22 Min.
Beschwadung: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

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

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer, vereinfacht): Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

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 aprikotieren oder leicht mit Puderzucker bestäuben.

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. Die zur Herstellung verwendeten Zutaten stammen aus EU/Nicht-EU.

Zutatenliste vor Verarbeitung

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 19% Aprikosen (AT: Marillen), Wasser, 14% BUTTER, 6% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Kokosfett ganz gehärtet, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Kokosöl, HÜHNEREIWEIßPULVER, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, WEIZENMALZMEHL, Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure; färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen. 17% Quark-Cremefüllung. Kann enthalten: Sojabohnen, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weitere glutenhaltige Getreide.

12,4 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% Aprikosen (AT: Marillen), 17% BUTTER, 7% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Zucker, Wasser, Hefe, HÜHNERVOLLEI, modifizierte Stärken, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, SÜßMOLKENPULVER, Kokosfett ganz gehärtet, VOLLMILCHPULVER, Dextrose, Stärke: WEIZEN; Kokosöl, HÜHNEREIWEIßPULVER, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Verdickungsmittel: Natriumalginat; Glukosesirup, WEIZENMALZMEHL, Aroma, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Calciumsulfat, Diphosphate; färbendes Lebensmittel: Karottenextrakt; natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen. 16% Quark-Cremefüllung. Kann enthalten: Sojabohnen, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weitere glutenhaltige Getreide.

14,3 % Milchfett

ERNÄHRUNGSFORMEN

vegetarisch vegan

PRODUKTSPEZIFIKATION

ALLERGENE

	<u>Bezeichnung</u>	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
(1)				
A	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
B	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
C	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
D	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
E	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
F	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
G	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
H	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
I	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
J	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
K	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
L	Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg			✓
M	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
N	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

(1): Buchstabe für eine mögliche Referenz auf eine separate Allergenliste

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 7

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g		RM*
Energie kJ	1102	13 %
Energie kcal	263	
Fett (g)	13,3	19 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,7	44 %
Kohlenhydrate (g)	29,6	11 %
davon Zucker (g)	9,8	11 %
Ballaststoffe (g)	1,4	
Eiweiß (g)	5,5	11 %
Salz (g)	0,58	10 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1653	20 %
Energie kcal	395	
Fett (g)	19,9	29 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,1	65 %
Kohlenhydrate (g)	44,4	17 %
davon Zucker (g)	14,7	16 %
Ballaststoffe (g)	2,1	
Eiweiß (g)	8,3	16 %
Salz (g)	0,87	14 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13%

verzehrfertig

je 100g		RM*
Energie kJ	1266	15 %
Energie kcal	303	
Fett (g)	15,3	22 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,0	50 %
Kohlenhydrate (g)	34,0	13 %
davon Zucker (g)	11,2	12 %
Ballaststoffe (g)	1,7	
Eiweiß (g)	6,3	13 %
Salz (g)	0,66	11 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1653	20 %
Energie kcal	395	
Fett (g)	19,9	29 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,1	65 %
Kohlenhydrate (g)	44,4	17 %
davon Zucker (g)	14,7	16 %
Ballaststoffe (g)	2,1	
Eiweiß (g)	8,3	16 %
Salz (g)	0,87	14 %

* 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.

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