

Mini Butterplunderteig, mit Äpfel

Produktinformationen


 Artikelnummer
 Verkaufsbeschreibung

14522

Tiefgefrorener Plunderteig mit Butter, Mini-Gebäck mit einer Füllung (30%) basiert auf Apfelstückchen (25,5%), ungegärt.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN); Äpfel; Butter (MILCH) (16,5%); Wasser; Zucker; Glukose-Fruktosesirup; Hefe; Glukosesirup; Salz; WEIZENkleber; Verdickungsmittel (E440); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Säureregulator (Citronensäure); Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Eiern, Soja, Sesamsamen, Haselnüssen, Mandeln, Pekannüssen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1901200000
FKB Code	K118
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	40 g
---------	------

Zusatzstoffe

 E300 - Ascorbinsäure
 E330 - Citronensäure
 E440 - Pektine

Mikrobiologische Werte

 Bacillus cereus < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Enterobacteriaceae < 10000/g
 Pilze < 1000/g
 Salmonellen 0/25g
 Staph.aureus < 100/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1189 kJ		476 kJ	6
Energie	284 kcal		114 kcal	6
Fett	14 g		5,7 g	8
gesättigte Fettsäuren	9,1 g		3,6 g	18
Kohlenhydrate	33 g		13 g	5
Zucker	10 g		4,1 g	5
Ballaststoffe	1,7 g		0,7 g	
Eiweiß	5,3 g		2,1 g	4
Salz	0,64 g		0,25 g	4

* 1 portion = 40 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Eiern, Soja, Sesamsamen, Haselnüssen, Mandeln, Pekannüssen.

(*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Film (Plastic PE)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier PAP22) Klebeband (Plastik PP 05) Leim (GLUE SUPRA 100)
Stück	Stück / amerikanischen Karton 150
Karton	
EAN Kodierung	5413476909473
Nettogewicht	6 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,296 x 0,146
CU	
EAN Kodierung	5413476301178
Nettogewicht	0,04 kg

Palettisierung

Palettenverpackung	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8	
Anzahl Lage / Palette 10	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 80	
Gesamtnettogewicht Palette	480 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	535 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,605

Lagerbedingungen

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	9 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Gärzeit: 45 +/- 15 min 32°C (85% Feuchtigkeit). Mit Ei bestreichen. Den Backofen vorheizen. 200°C. Backen 15 +/- 15 Min. bei 180 +/- 10°C. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

BRC
 IFS
 Erlaubnis 3110/00/0006

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.
 Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.
 Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.
 Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)