

Korn-Croissant

Produktinformationen



Artikelnummer

48392

Verkaufsbeschreibung

Tiefgefrorener Plunderteig, gerades Croissant mit einem Samenmix (3%), backfertig.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN; geröstetes GERSTENmalz); Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Sonnenblumen); Glukose-Fruktosesirup; Hefe; Butter (MILCH) (2,0%); Zucker; EI; braune Leinsamen; Sonnenblumenkerne; Salz; Mohnsamen; gelbe Leinsamen; Kürbiskerne; SESAMSAMEN; WEIZENkleber; natürliches Aroma; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

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

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1901200000
FKB Code	KB195
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	80 g
---------	------

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

Nachhaltigkeit

RSPO palm Segregated

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	1507 kJ	1206 kJ	14	
Energie	361 kcal	289 kcal	14	
Fett	21 g	17 g	24	
gesättigte Fettsäuren	12 g	9,5 g	48	
Kohlenhydrate	34 g	28 g	11	
Zucker	4,1 g	3,3 g	4	
Ballaststoffe	2,2 g	1,8 g		
Eiweiß	7,7 g	6,2 g	12	
Salz	0,83 g	0,67 g	11	

* 1 portion = 80 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

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

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

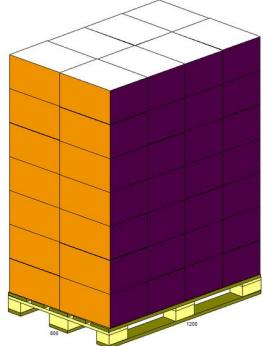
Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Film (Plastic PE)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22) Leim (GLUE SUPRA 100)
Stück	Stück / amerikanischen Karton S4
Karton	
EAN Kodierung	5413476974518
Nettogewicht	4,32 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
CU	
EAN Kodierung	5413476974525
Nettogewicht	0,08 kg

Palettisierung

Palettenverpackung	(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 8	
Anzahl Lage / Palette 7	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 56	
Gesamtnettogewicht Palette	242 kg
Gesam bruttgewicht Palette	289 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,909



Lagerbedingungen

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	12 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 20 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen
 210°C. Backen 20 +/- 5 Min. bei 175 +/-10°C. Die
 angegebenen Werte sind Richtwerte, die
 Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom Gerätetyp. NACH
 DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

BR
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)