

Wolf ButterBack KG · Magazinstraße 77 · 90763 Fürth

An unsere Geschäftspartner

=====

Fürth, 10.07.2024

Sehr geehrte Damen und Herren,

leider müssen wir Ihnen mitteilen, dass es bei den beiden oben genannten Artikeln aktuell zu Lieferproblemen kommen wird.

Der Grund dafür ist ein temporärer Ausfall der Produktionslinie, auf der diese Produkte gefertigt werden. Zum jetzigen Zeitpunkt können wir leider noch nicht absehen, wann der Ausfall behoben sein wird.

Wir arbeiten bereits mit Hochdruck daran, das Problem zu beheben. Parallel werden wir versuchen, den Artikel Mini Butter Croissant auf einer alternativen Linie zu fertigen, die aber nicht die gleiche technische Ausstattung hat. Dies wird zu einem leicht höheren Produktgewicht führen (35g statt 30g) und zu einem Buttergehalt von 23% (statt 24%), was bedeutet, dass wir den Artikel unter einer neuen Artikelnummer anlegen müssen. Die Spezifikation finden Sie im Anhang. Auch wenn der Artikel schwerer ist, haben wir uns entschlossen, den Stück-Preis nicht anzupassen, da es um die Sicherstellung der Versorgung geht und wir davon ausgehen, dass es sich nur um ein zeitlich begrenztes Problem handeln wird. Sobald wir auf dem Artikel 32500 Mini Butter Croissant wieder lieferfähig sind, wird der Ersatzartikel nicht mehr produziert.

Die Erstproduktion des **neuen Artikels 20520 Mini Butter Croissant** hat am 10.07.2024 stattgefunden.

Für den Artikel 20745 Mini Pain au Chocolat haben wir leider keine adäquate Möglichkeit, ein Ersatzprodukt zu fertigen. Hier wird es für einen nicht absehbaren Zeitraum zu Lieferausfällen kommen.

Wir bitten um Ihr Verständnis für die entstehenden Unannehmlichkeiten.

Falls Sie Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Björn Kahler
Commercial Director

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 7

Artikel-Nr.:

20520

Artikelbezeichnung:

Mini-Butter-Croissant

Version

09.07.2024 0



Serviovorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig)

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig)

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

35 g

Produktbeschreibung:

Hochwertiges Buttercroissant im Miniformat mit Eistreiche.

Produktvorteile:

splittriges Buttercroissant mit 23 % Butteranteil;
mit Eistreiche für eine glänzende Oberfläche;
ideal zum Backen ohne Dampf;
flexibel einsetzbar als kleines Frühstückshörnchen oder als Teil eines
Mischangebots mit verschiedenen Minigebäcken

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368205207

MHD:

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

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 7

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	120 (1 x 120)
Einzelstücke pro Palette:	7200
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:	4,200
Kartongewicht (brutto) in kg:	4,792
Palettengewicht (netto) in kg:	252,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	313,000

* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	553	1	553,0	PAP 20
Beutel	28,5	1	28,5	LDPE 04
Klebeband	1,8	2	3,6	PP 05
Etikett	3,5	2	7,0	PAP 22

Summe: 592

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)**: 320 x 100 x 700

**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 / 155 - 160 °C Backtemperatur
Backzeit: 18 - 20 Min.
Beschädigung: ohne

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für KOMBIDÄMPFER): Trockene Hitze 18 - 20 Min. bei ca. 155°C; Gesamtbackzeit 18 - 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

entfällt

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 7

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, 23% BUTTER, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Hefe, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Amylase, Xylanase, Ascorbinsäure. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

19,3% Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

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

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 27% BUTTER, Wasser, HÜHNERVOLLEI, Zucker, Hefe, WEIZENEIWEIß, WEIZENKEIMMEHL, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

22,2% Milchfett

ERNÄHRUNGSFORMEN

☒ vegetarisch ☐ vegan

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 7

ALLERGENE

Bezeichnung	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 (<https://ksp.butterback.de/>) und laden sich die gewünschten Spezifikationen einmalig herunter. Änderungen erhalten Sie danach automatisch per E-Mail.

PRODUKTSPEZIFIKATION

NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g		RM*	pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1450	17 %	Energie kJ	508	6 %
Energie kcal	348		Energie kcal	122	
Fett (g)	20,5	29 %	Fett (g)	7,2	10 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,0	65 %	davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,5	23 %
Kohlenhydrate (g)	32,7	13 %	Kohlenhydrate (g)	11,4	4 %
davon Zucker (g)	4,1	5 %	davon Zucker (g)	1,4	2 %
Ballaststoffe (g)	2,0		Ballaststoffe (g)	0,7	
Eiweiß (g)	7,1	14 %	Eiweiß (g)	2,5	5 %
Salz (g)	0,79	13 %	Salz (g)	0,28	5 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13%

verzehrfertig

je 100g		RM*	pro Portion (ein Stück)		RM*
Energie kJ	1667	20 %	Energie kJ	508	6 %
Energie kcal	399		Energie kcal	122	
Fett (g)	23,5	34 %	Fett (g)	7,2	10 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	15,0	75 %	davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,5	23 %
Kohlenhydrate (g)	37,6	14 %	Kohlenhydrate (g)	11,4	4 %
davon Zucker (g)	4,7	5 %	davon Zucker (g)	1,4	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3		Ballaststoffe (g)	0,7	
Eiweiß (g)	8,2	16 %	Eiweiß (g)	2,5	5 %
Salz (g)	0,91	15 %	Salz (g)	0,28	5 %

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

Nutri-Score D Gesamtbewertung in Anlehnung an den Berechnungsalgorithmus des Nutri-Score (in Bezug auf den Conveniencegrad des Produktes zum Zeitpunkt der Anlieferung)

Hinweis: Diese Information dient lediglich als freiwillige Zusatzangabe und darf aus lizenzrechtlichen Gründen nicht zu Marketingzwecken verwendet werden. Es erfolgt keine entsprechende Kennzeichnung der Verkaufseinheit.

NutriScore-Leitfaden der Santé publique:
https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150258/file/Nutriscore_reglement_usage_EN_20231222.pdf

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

INTERNAL: B0010-13 | FB30 | VPS:V30000 | LAYOUT: ID 164 - Standard: inl_w4nondup_e2 - Backup:

Um jederzeit die aktuellste Version dieser Spezifikation zu erhalten, registrieren Sie sich in unserem Kunden-Service-Portal (<https://ksp.butterback.de/>) und laden sich die gewünschten Spezifikationen einmalig herunter. Änderungen erhalten Sie danach automatisch per E-Mail.