

CRÈME-CROISSANT

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 37756

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener Plunderteig mit Butter, Croissant gefüllt mit Kaltkrem (15,5%) und dekoriert mit Zucker (3%), backfertig.

Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, Butter (MILCH) (16,5%), Zucker, Hefe, WEIZENkleber, MagerMILCHpulver, modifizierte Stärke, Salz, Eigelb, Ei, pflanzliche Öle und Fette (Kokos), Stärke, Glukosesirup, Aroma, Stärke (WEIZEN), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme, Überzugsmittel (Carnaubawachs).

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüsse, Pistazien.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19012000
FKB code KB247

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Nein
Vegetarisch Ja

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver *Bacillus cereus*: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Pilze: < 1000/g
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus: < 100/g

Produktdimensionen

Gewicht (g) 90

Zusatzstoffe

E903 - Carnaubawachs
E300 - Ascorbinsäure

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1355 kJ		1219 kJ	15
Energie	323 kcal		291 kcal	15
Fett davon:	15 g		14 g	20
- gesättigte Fettsäuren	9,8 g		8,8 g	44
Kohlenhydrate davon:	40 g		36 g	14
- Zucker	12 g		11 g	12
Ballaststoffe	1,1 g		1 g	
Eiweiß	6,3 g		5,7 g	11
Salz	0,77 g		0,69 g	12

* 1 Portion = 90 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	Nein
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, Mandeln, Haselnüsse, Pistazien.

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

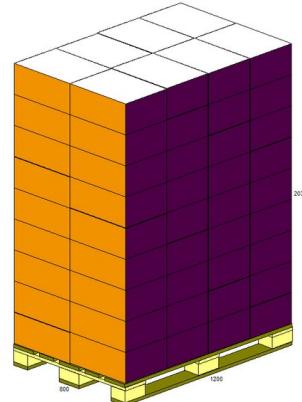
VERPACKUNGSGEDECKTEN INFORMATIONEN

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Film (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
Umverpackung	Klebeband (Polypropylen_PP5) Etikett (Papier_PAP22) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	44
GTIN	3461181377560
Nettogewicht	3,96 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,398 X 0,298 X 0,210
CU	
GTIN	3461180377561
Nettogewicht	0,09 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	9
Anzahl EDU / Palette	72
Gesamtnettogewicht Palette	285 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	338 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 2,035
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Wellpappe PAP20) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22)



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

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

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 15 min bei Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen. Für ca. 20 +/-2 Minuten bei 170°C. Für ein optimales optisches Ergebnis nicht über Nacht auftauen lassen und ohne Dampf abbacken. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

IFS & BRCGS

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)