

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 15

Artikel-Nr.:

31210

Version

27.07.2023 0

Artikelbezeichnung:

Mini-Butterplunder-Mix



Serviervorschlag

Tiefgefroren, backfertig

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Mischung verschiedener Plunderteiglinge

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Mischung verschiedener Plundergebäcke

Produktbeschreibung:

Kleine leckere Plundergebäcke in vier verschiedenen Sorten:
Mini-Quarktasche, Mini-Nuss-Schnecke, Mini-Apfelkörnchen und
Schokohäppchen.

Produktvorteile:

vier beliebte Füllungen im hochwertigen Butterplunderteig;
alle 4 Produkte können in einem Backprogramm zusammen gebacken
werden;
lange Frischhaltung nach dem Backen;
ideal als Angebot in einer süßen Mischtüte;
sehr gut geeignet als Frühstücksgebäck, für Kaffeepausen bei Tagungen
oder als süßes Fingerfood

Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 19012000

GTIN-13 (EAN-13): 4038368312103

Mindestens haltbar bis: 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 15

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	80
Einzelstücke pro Palette:	9600
Karton pro Lage:	8
Lagen pro Palette:	15
Karton pro Palette:	120

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	38,5 x 30,0 x 11,8
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 192

Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	3,000
Kartongewicht (brutto) in kg:	3,403

Palettengewicht (netto) in kg:	360,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	433,360

* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

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: 20 - 22 Min.
Beschwadung: viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

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

BACKANLEITUNG (Richtwerte für KOMBIDÄMPFER): Kombidampf 30% 17 Min. bei 170°C; Gesamtbackzeit: 17 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.

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 15

Artikel-Nr.:

20005

Artikelbezeichnung

Mini-Nuss-Schnecke



Serviovorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 20 Stück

Stückgewicht: 40g

Tiefgefroren, backfertig

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Nussfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Nussfüllung

Produktbeschreibung: Knuspriger Butterplunderteig mit feiner Nussfüllung.

Produktvorteile: knusprige Plunderschnecke;
hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200059

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, Wasser, Zucker, 11% BUTTER, 11% HASELNÜSSE, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase; Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan; Karamell. 37% Nussfüllung. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchten.

11,7 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
13 % und unverdelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Zucker, 13% BUTTER, 12% HASELNÜSSE, Wasser, Hefe, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEI, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, Zimt, fettarmes Kakaopulver, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma, Verdickungsmittel: Xanthan; Karamell. 37% Nussfüllung. Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide, weiteren Schalenfrüchten.

13,4 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 15

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	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			✓

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 15

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g

Energie kJ	1523
Energie kcal	364
Fett (g)	19,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,7
Kohlenhydrate (g)	38,4
davon Zucker (g)	13,5
Eiweiß (g)	7,0
Salz (g)	0,69

bezogen auf eine Portion von 40g

Energie kJ	609
Energie kcal	146
Fett (g)	7,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5
Kohlenhydrate (g)	15,4
davon Zucker (g)	5,4
Eiweiß (g)	2,8
Salz (g)	0,28

verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13 % und unveredelt

je 100g

Energie kJ	1751
Energie kcal	419
Fett (g)	22,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,0
Kohlenhydrate (g)	44,2
davon Zucker (g)	15,5
Eiweiß (g)	8,0
Salz (g)	0,80

bezogen auf eine Portion von 35g

Energie kJ	609
Energie kcal	146
Fett (g)	7,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5
Kohlenhydrate (g)	15,4
davon Zucker (g)	5,4
Eiweiß (g)	2,8
Salz (g)	0,28

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	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

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 15

Artikel-Nr.:

20035

Artikelbezeichnung

Mini-Quarktasche



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 20 Stück

Stückgewicht: 40g

Tiefgefroren, backfertig

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Quarkfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Quarkfüllung

Produktbeschreibung: Köstlicher Frischquark in einer attraktiven Form.

Produktvorteile: kleiner, gefüllter Butterplunder;
Füllung aus frischem Quark;
ansprechende Optik

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200356

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, 18% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), Wasser, 13% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase. 32% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung). Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

11,4 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
19 % und unveredelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% MAGERQUARK (AT: MAGERTOPFEN), 16% BUTTER, Zucker, Hefe, HÜHNERVOLLEI, pflanzliches Fett ganz gehärtet: Kokos; MAGERMILCHPULVER, Stärke: WEIZEN; Speisesalz, modifizierte Stärke, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma. 35% Quarkfüllung (AT: Topfenfüllung). Kann Spuren enthalten von Sojabohnen, Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

14,1 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 15

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	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			✓

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 8 von 15

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g

Energie kJ	1220
Energie kcal	291
Fett (g)	13,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,8
Kohlenhydrate (g)	34,7
davon Zucker (g)	10,3
Eiweiß (g)	7,4
Salz (g)	0,71

bezogen auf eine Portion von 40g

Energie kJ	488
Energie kcal	116
Fett (g)	5,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5
Kohlenhydrate (g)	13,9
davon Zucker (g)	4,1
Eiweiß (g)	3,0
Salz (g)	0,28

verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 19 % und unveredelt

je 100g

Energie kJ	1506
Energie kcal	359
Fett (g)	16,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,9
Kohlenhydrate (g)	42,8
davon Zucker (g)	12,7
Eiweiß (g)	9,2
Salz (g)	0,88

bezogen auf eine Portion von 32g

Energie kJ	488
Energie kcal	116
Fett (g)	5,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5
Kohlenhydrate (g)	13,9
davon Zucker (g)	4,1
Eiweiß (g)	3,0
Salz (g)	0,28

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	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

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 9 von 15

Artikel-Nr.:

20105

Artikelbezeichnung

Schokohäppchen



Servievorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 20 Stück

Stückgewicht: 30g

Tiefgefroren, backfertig

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Schokoladenfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Schokoladenfüllung

Produktbeschreibung: Butterplunder mit feiner Schokofüllung im Miniformat.

Produktvorteile: schokoladiger Genuss auf einen Biss;
mit dunkler Schokolade

GTIN-13 (EAN-13): 4038368201056

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, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Kakaobutter, WEIZENQUELLMEHL, Emulgatoren: Lecithine (enthält SOJABOHNEN), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; HÜHNEREIEIWEIßPULVER, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase, L-Cystein; natürliches Vanillearoma. 20% Schokoladenfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

12,5 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
13 % und unverdelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 17% BUTTER, Zucker, Kakaomasse, Wasser, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Kakaobutter, WEIZENQUELLMEHL, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); HÜHNEREIEIWEIßPULVER, natürliches Vanillearoma. 22% Schokoladenfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

14,4 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 10 von 15

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	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			✓

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 11 von 15

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g

Energie kJ	1559
Energie kcal	373
Fett (g)	19,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,9
Kohlenhydrate (g)	41,7
davon Zucker (g)	12,8
Eiweiß (g)	7,2
Salz (g)	0,82

bezogen auf eine Portion von 30g

Energie kJ	468
Energie kcal	112
Fett (g)	5,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,6
Kohlenhydrate (g)	12,5
davon Zucker (g)	3,8
Eiweiß (g)	2,1
Salz (g)	0,25

verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13 % und unveredelt

je 100g

Energie kJ	1792
Energie kcal	429
Fett (g)	21,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,7
Kohlenhydrate (g)	47,9
davon Zucker (g)	14,7
Eiweiß (g)	8,2
Salz (g)	0,95

bezogen auf eine Portion von 26g

Energie kJ	468
Energie kcal	112
Fett (g)	5,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,6
Kohlenhydrate (g)	12,5
davon Zucker (g)	3,8
Eiweiß (g)	2,1
Salz (g)	0,25

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWerte

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	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

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 12 von 15

Artikel-Nr.:

20129

Artikelbezeichnung

Mini-Apfelkörbchen



Serviervorschlag

ALLGEMEIN

Inhalt: 1 x 20 Stück

Stückgewicht: 40g

Tiefgefroren, backfertig

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Apfelfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Apfelfüllung

Produktbeschreibung: Fruchtiges Gebäckkörnchen im Mini-Format mit saftigen Apfelstückchen, einer leichten Zimtnote und Rosinen.

Produktvorteile: splittriger Butterplunderteig in attraktiver Form;
hauseigene Apfelfüllung mit einem fruchtigen, natürlichen Geschmack;
verfeinert mit Zimt und Rosinen

GTIN-13 (EAN-13): 4038368201292

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, 25% Äpfel, Wasser, BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase; pflanzliches Öl: Baumwollsaat. 37% Apfelfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

9,7 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
15 % und unveredelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 30% Äpfel, BUTTER, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Rosinen, Wasser, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, Säuerungsmittel: Citronensäure; Zimt, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN); pflanzliches Öl: Baumwollsaat. 41% Apfelfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

11,5 % Milchfett

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 13 von 15

ALLERGENE

Bezeichnung	enthält	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			✓

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 14 von 15

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

je 100g

Energie kJ	1060
Energie kcal	253
Fett (g)	10,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,6
Kohlenhydrate (g)	34,0
davon Zucker (g)	10,5
Eiweiß (g)	4,8
Salz (g)	0,65

bezogen auf eine Portion von 40g

Energie kJ	424
Energie kcal	101
Fett (g)	4,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,6
Kohlenhydrate (g)	13,6
davon Zucker (g)	4,2
Eiweiß (g)	1,9
Salz (g)	0,26

verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15 % und unveredelt

je 100g

Energie kJ	1247
Energie kcal	297
Fett (g)	12,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,8
Kohlenhydrate (g)	40,0
davon Zucker (g)	12,4
Eiweiß (g)	5,6
Salz (g)	0,77

bezogen auf eine Portion von 34g

Energie kJ	424
Energie kcal	101
Fett (g)	4,2
davon gesättigte Fettsäuren (g)	2,6
Kohlenhydrate (g)	13,6
davon Zucker (g)	4,2
Eiweiß (g)	1,9
Salz (g)	0,26

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	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

Telefon: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 15 von 15

GVO (genetisch veränderte Organismen)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

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.