

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 7

Artikel-Nr.:

**31251**

Version

11.04.2023 0

Artikelbezeichnung:

**Käse-Krusti**



Serviervorschlag

### ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Plunderteigling mit Käsebestreuung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Plundergebäck mit Käsebestreuung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

**105g**

Produktbeschreibung:

Knusprig und soft zugleich ist dieses herzhaftes Brötchen aus Butter-Croissantteig mit Käsedekor.

Produktvorteile:

feiner Butter-Croissantteig mit lockerer Porung;  
bestreut mit geriebenem Käse aus Gouda und Edamer;  
optimal für den unterwegsverzehr durch die handliche Form;  
hervorragend geeignet als hochwertiger Belegartikel;  
auch pur ein knusprig-zarter Genuss;  
lange Frischhaltung

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368312516

MHD:

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

84 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 7

### LOGISTIK

#### Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	46 (1 x 46)
Einzelstücke pro Palette:	2760
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:	4,830
Kartongewicht (brutto) in kg:	5,433
Paletten-gewicht (netto) in kg:	289,800
Paletten-gewicht (brutto*) in kg:	351,460

\* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

#### Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Karton	553	1	553,0	PAP 20
Beutel	39	1	39,0	HDPE 2
Etikett	3,5	2	7,0	PAP 22
Klebeband	1,8	2	3,6	PP 5

Summe: 603

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)\*\*: (600+400) x 650

\*\*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 / 165 - 175 °C Backtemperatur  
Backzeit: ca. 22 Min.  
Beschwadung: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

TIPP: Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 15 - 25 Min. angetaut werden.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für KOMBIDÄMPFER): Phase 1: Dämpfen mit 100 % Wasserdampf 1 - 3 Min. bei 100 - 130°C; Phase 2: Trockene Hitze 17 - 20 Min. bei 165 - 175°C; Gesamtbackzeit 19 - 22 Min. 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

Nach dem Backen aufschneiden und z. B. mit gekochtem Schinken und Salat belegen.

## 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, Wasser, 17% BUTTER, 5% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

15,9 % Milchfett

#### Zutatenliste verzehrfertig

*bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von  
15,0% und unveredelt*

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 20% BUTTER, Wasser, 6% KÄSE, Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

18,7 % 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

Seite 6 von 7

### NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

#### vor Verarbeitung

je 100g	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>1384</b>	16 %
Energie kcal	331	
<b>Fett (g)</b>	<b>16,7</b>	24 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,7	54 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>35,7</b>	14 %
davon Zucker (g)	1,4	2 %
Ballaststoffe (g)	2,2	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>8,3</b>	17 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,93</b>	15 %

pro Portion (ein Stück)	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>1453</b>	17 %
Energie kcal	348	
<b>Fett (g)</b>	<b>17,5</b>	25 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,2	56 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>37,5</b>	14 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>8,7</b>	18 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,98</b>	16 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 15%

#### verzehrfertig

je 100g	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>1628</b>	19 %
Energie kcal	389	
<b>Fett (g)</b>	<b>19,6</b>	28 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,6	63 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>42,0</b>	16 %
davon Zucker (g)	1,7	2 %
Ballaststoffe (g)	2,6	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>9,8</b>	20 %
<b>Salz (g)</b>	<b>1,09</b>	18 %

pro Portion (ein Stück)	RM*	
<b>Energie kJ</b>	<b>1453</b>	17 %
Energie kcal	348	
<b>Fett (g)</b>	<b>17,5</b>	25 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,2	56 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>37,5</b>	14 %
davon Zucker (g)	1,5	2 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>8,7</b>	18 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,98</b>	16 %

\* 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 nicht zu Marketingzwecken verwendet werden. Es erfolgt keine entsprechende Kennzeichnung.

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 7

### MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie ([www.dghm.org](http://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: B0142-00 | FB89 | VPS:V31000 | 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.