

MINI- SCHOKOLADE BUTTER- BRÖTCHEN

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 56783

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener mit Butter-Plunderteig, Mini schokoladenbröchten (schokoladen 10%), gärfertig.

Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Butter (MILCH) (21,5%), Wasser, Zucker, Kakaomasse, Hefe, Salz, WEIZENkleber, Kakaobutter, Emulgator (Lecithine), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Eier, Soja, Mandeln.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19012000
FKB code K215

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Nein
Vegetarisch Ja
nachhaltiger Kakao RA MB

Aussage

Clean label Ja

Produktdimensionen

Gewicht (g) 30

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure
E322 - Lecithine

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



Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1647 kJ		494 kJ	6
Energie	394 kcal		118 kcal	6
Fett davon:	21 g		6,3 g	9
- gesättigte Fettsäuren	13 g		4 g	20
Kohlenhydrate davon:	43 g		13 g	5
- Zucker	11 g		3,2 g	4
Ballaststoffe	2,5 g		0,8 g	
Eiweiß	6,5 g		1,9 g	4
Salz	1 g		0,31 g	5

* 1 Portion = 30 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
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: Eier, Soja, Mandeln.

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

VERPACKUNGSMITTELINFORMATIONEN

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Doppelfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	200
GTIN	3461181567831
Nettogewicht	6 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,398 x 0,298 x 0,125
CU	
GTIN	3461180567832
Nettogewicht	0,030 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	14
Anzahl EDU / Palette	112
Gesamtnettogewicht Palette	672 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	741 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,895
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Etikett (Papier_PAP22) Interlayer (Wellpappe PAP20) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	6 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Gärzeit: 1h45+/-15min 28°C (80% Feuchtigkeit). Mit Ei bestreichen. Den Backofen vorheizen. Backen 10 +/-2 Min. bei 180 +/-10°C. 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)