

Produktspezifikation
Technical sheet



Art.Nr.: 461 **Artikel:** TK Streuselhörnchen

EAN-Code: 4013552004613

Bezeichnung des Lebensmittels:

*Plundergebäck mit Haselnussfüllung, vorgegart,
tiefgefroren*



Produktdaten:

Anlieferzustand

	SOLL	MIN	MAX
TK-Gewicht in g:	150	150	170
Produktlänge in mm:	137	130	145
Produktbreite in mm:	117	110	125
Produkthöhe in mm:	40	35	45
Produktdurchmesser in mm:			

Verpackungsdaten:

TK-Gewicht in g:	150
Stück pro Beutel:	25
Beutel pro Karton:	2
Stück pro Karton:	50
Stück pro Palette:	2.800
Kartonmaße (lxbxh) in mm:	400 x 300 x 230
Kartongewichte in kg	Brutto: 7,963
	Netto: 7,500
	Tara: 0,463
Palettierung:	Lagen: 7
	Ktn/Lage: 8
	Ktn/Pal.: 56
Palettenhöhe gesamt in mm:	1.760
Palettengewicht in kg:	465,928

Zutatenliste:

Anlieferzustand

WEIZENMEHL, 27% Nussfüllung (Wasser, HASELNÜSSE geröstet [19%], Zucker, Dextrose, Paniermehl [WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz], modifizierte Stärke, SüßMOLKENpulver, WEIZENstärke, HühnerEiweißpulver, Backtriebmittel [Diphosphate, Natriumcarbonate], Kakao, Verdickungsmittel Natriumalginat, Speisesalz, Gewürz, Aroma), Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel Citronensäure), Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, WEIZENKLEBER, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Säureregulator Calciumphosphat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

Allergene: Enthält GLUTENhaltiges Getreide (WEIZEN), Schalenfrüchte (HASELNÜSSE), MILCH und EI.
Kann Spuren von Sesam, Soja und Lupinen enthalten.

Aufbewahrung: *** bei -18°C mind. haltbar 365 Tage
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Mindesthaltbarkeit: 365 Tage (Code Ablaufdatum/Uhrzeit unverschlüsselt)

Restlaufzeit: mindestens 120 Tage

Backanleitung: Ofen vorheizen.
Ohne Antauen.
1.Backphase: 6 Min. bei 130°C, 0,5L Dampf, Zug: zu
2.Backphase: 12 Min. bei 170°C, Zug: zu
3.Backphase: 6 Min. bei 180°C, Zug: auf

Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofen ab.
Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder gut verschließen, um Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Nährwertangaben:

100 g verzehrfertiges Gebäck enthalten:	
Brennwert	1.653 (395) kJ (kcal)
Fett	19,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g
Kohlenhydrate	46,9 g
davon Zucker	15,2 g
Eiweiß	6,3 g
Ballaststoffe	2,1 g
Salz	1,02 g

(Nährwerte sind rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen und Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.)

Mikrobiologie:

KBE / g	Richtwert	Warnwert
E. coli	100 /g	1.000 /g
Schimmelpilze	10.000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	100 /g	1.000 /g
präsumtive Bacillus cereus	100 /g	1.000 /g
Salmonella	-	n. n. in 25 g
Listeria monocytogenes	-	100 /g

Referenz: Rohe/teilgegarnte Backwaren, die vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden (DGHM 2018)

Sensorik nach Backen:

äußere Beschaffenheit	Goldbraun, fluffig
innere Beschaffenheit	Homogen, zart nussig
Geruch	Wohlriechend nussig
Geschmack	Süß, nussig

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV 1169/2011		
Kategorie	Laut Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Peacannuss, Paranuss, Pistazie, Macadaminanuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml, als SO ₂ angegeben		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Mollusken und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Anmerkungen:

Wir bestätigen hiermit, dass die gelieferte Ware, inklusive der verwendeten Roh- und Packstoffe, den gültigen Bestimmungen der EU bzw. den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht.

Des Weiteren bestätigen wir, dass bei dem oben genannten Produkt, nach derzeitigem Kenntnisstand, keine gentechnisch veränderten Organismen enthalten sind. Bei der Herstellung wurden keine gentechnisch veränderten Rohstoffe verarbeitet und es sind keine Bestandteile enthalten, die aus gentechnisch veränderten Rohstoffen stammen. Das Produkt entspricht den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1831/2003 insofern, als dass es nicht unter die in den Verordnungen festgelegten Kennzeichnungsbestimmungen fällt. Sollte eine Kennzeichnungspflicht entstehen, werden wir den Kunden umgehend in Kenntnis setzen.

Unsere Spezifikation wurde unter Berücksichtigung folgender gesetzlichen Vorschriften erstellt:

- # Verordnung (EU) 1169/2011
- # Aromenverordnung Artikel 2 (1) EG Nr. 1334/2008
- # Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

durch QS erstellt:	18.06.2020
--------------------	------------