

Artikel-Nr.:

00576

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl

ALLGEMEIN

105gr. Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig

Produktbeschreibung:

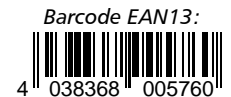
Köstlich aromatisches Körnercroissant mit der vitalen Kraft aus Keimlingsmehl.

Produktvorteile:

**hochwertiges Buttercroissant mit ganzen Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen im Teig;
knusprig bestreut mit Dinkelschrot;
mit Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien durch die Beigabe von Mehl aus gekeimten Körnern;
die 10 verschiedenen Keime aus z.B. Dinkel, Hirse oder Bockshornklee geben dem Kipferl ein besonders würziges Aroma;
das Keimlingsmehl bewirkt zusätzlich eine hohe Wasserbindefähigkeit, die sich positiv auf die sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts auswirkt**



Ursprungsland: 004
Ursprungsbundesland: D-09
Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 19059090



LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	60 (1 x 60)	Karton pro Lage:	4
Einzelstücke pro Palette:	3600	Lagen pro Palette:	15
		Karton pro Palette:	60

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm: **58,5 x 38,5 x 12**
Palette (Länge x Breite x Höhe) in cm: **120 x 80 x 195**

Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	6,3	Palettengewicht (netto) in kg:	378
Kartongewicht (brutto) in kg:	6,9	Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg:	440

PRODUKTHALTBARKEIT (MHD)

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00576

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl

ZUTATEN

Die Aufstellung der in der Zutatenliste genannten Allergene ist nicht abschließend. 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.

Weizenmehl; Wasser; Reine Markenbutter; Dinkelvollkornschrot; Keimlingsmehl aus 10 Arten von Keimlingen (Weizen, Mais, Dinkel, Erbsen, Hirse, Luzerne, Rotklee, Leinsamen, Linsen, Bockshornklee); Sonnenblumenkerne; Kürbiskerne; Leinsamen; Backhefe; Vollmilchpulver; Backmittel (Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgatoren E472e, E322 (Soja); Eiweißpulver, Mehlbehandlungsmittel Amylase, Pentosanase, Cellulase, E300); jodiertes Speisesalz; Zucker; Enthält pro 100g = 1 Stück Gebäck: 0,04 mg Folsäure (20 % RDA) , 1,5mg Vitamin E (15 % RDA), 56mg Magnesium (19 % RDA) und 190mg Phosphor (20% RDA);

Keimkraft B 4%

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00576

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl

ALLERGENE

- 1 **Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 3 **Eier und Eierzeugnisse**
- 5 **Erdnuss und Erdnusserzeugnisse**
- 6 **Soja und Sojaerzeugnisse**
- 7 **Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)**
- 8 **Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse**
- 9 **Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**
- 11 **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- 12 **Senf und Senferzeugnisse**
- 13 **Lupine**

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00576

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

per 100g

Energie kJ	1370
Energie kcal	327
BE:	2,8
Eiweiß (g)	8,6
Kohlenhydrate (g)	34,1
davon Zucker (g)	1,5
Fett (g)	17,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,0
Ballaststoffe (g)	4,0
Kochsalz (g)	1,3

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1439
Energie kcal	343
BE:	3,0
Eiweiß (g)	9,0
Kohlenhydrate (g)	35,8
davon Zucker (g)	1,6
Fett (g)	18,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,5
Ballaststoffe (g)	4,2
Kochsalz (g)	1,3

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

00576

Artikelbezeichnung:

Keimkraft-Kipferl

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: **165 - 175°C**
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 Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10 - 15 Min. angetaut werden!

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen herzhaft belegen mit Salat und Schinken, Frischkäse und Lachs oder ganz nach Gusto.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems nach dem International Food Standard / British Retail Consortium mit integriertem HACCP-System.

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

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

Richtwerte

Salmonella in 25g **nicht nachweisbar**
Staphylococcus aureus **<= 100**
Bacillus cereus **<= 100**
Escherichia coli **<= 100**
Schimmelpilze / Moulds **<= 10000**

Warnwerte

Salmonella in 25g **nicht nachweisbar in 25g**
Staphylococcus aureus **<= 1000**
Bacillus cereus **<= 1000**
Escherichia coli **<= 1000**
Schimmelpilze / Moulds **---**

Wolf ButterBack und GMO (Genetically Modified Organism)

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.