

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Artnr:** 7712

**Bezeichnung:**

**Topfengolatschen HGBTK**



**Beschreibung:**

Zartes Plundergebäck mit Topfenfülle

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht:	42 g
Gebindegröße	35 Stück / Karton
Kartonmasse	368 x 247 x 135 mm
Kartongewicht	250 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077129

---

## Zutaten:

Teig: Weizenmehl, Butter, Topfen 19,27%, Wasser, Zucker, past. Vollei, Hefe, Topfenpulver (Zucker, 23% Magertopfenpulver, mod. Stärke E1414, Stärke, Hühnereiweißpulver, Säuerungsmittel Zitronensäure, Speisesalz, Aroma), Streiche (Milchprotein, Dextrose, Säureregulator E500), Backmittel (Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl E412, Traubenzucker, Trennmittel, Calciumcarbonat E170, Malzmehle geröstet (Gerste, Weizen), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E472e, Weizenmehl, Säureregulatoren: (Calciumsulfat E516, Diphosphate E450), pflanzliches Öl, Mehlbehandlungsmittel: (Ascorbinsäure E300, L-Cystein E920), Enzyme), Molkepulver, Rosinen, Salz, Vanillezucker (Zucker, Aroma Vanillin), Weizenkleber, Rum 22,5% vol, Backpulver (Backtriebmittel (E500, E450a), Maisstärke), natürliches Zitronen Aroma

---

**Backanleitung:** Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe  
 Heißluft 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 3 Minuten goldbraun backen

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 9 Monate

---

## Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1390 kJ	332 kcal
Eiweiß:	8,8 g	
Kohlenhydrate:	35 g	
Fett:	17,2 g	

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten
*		Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke)
		* Schalentiere
*		Ei (Ei und Eiprodukte)
	*	Fische und Fischerzeugnisse
	*	Erdnuss und Erdnussprodukte
	*	Soja (Soja und Sojaprodukte einschließlich Sojalecithin)
*		Milch (Milch und Milchprodukte einschließlich Lactose)
	*	Schalenfrüchte (Nüsse)
	*	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	*	Senf und Senferzeugnisse
	*	Sesam und Sesamprodukte
	*	SO <sub>2</sub> (Sulfite in einer Konzentration von > 10 ppm)
	*	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
*		Lupine und Lupinenerzeugnisse

---

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

### Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 <sup>5</sup>
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
coagulase positive Staphylococccen	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>