

Artikel-Nr.:

00610

Artikelbezeichnung:

Butter-Croissant mit Schokocreme

ALLGEMEIN

105gr. Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig

Produktbeschreibung:

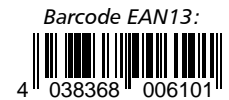
Ein zartcremiges Vergnügen mit vollmundiger Schokoladencreme.

Produktvorteile:

**Der absolute Klassiker im süßen Bereich, und der aus der Bäckerei nicht wegzudenken ist;
zartschmelzende Schweizer Schokoladencreme;
reichlich gefüllt;
großes Volumen, kurz im Biss**



Ursprungsland: 004
Ursprungsbundesland: D-09
Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 19059060



LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	100 (2 x 50)	Karton pro Lage:	4
Einzelstücke pro Palette:	3200	Lagen pro Palette:	8
		Karton pro Palette:	32

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm: **58,5 x 38,5 x 21**
Palette (Länge x Breite x Höhe) in cm: **120 x 80 x 183**

Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	10,5	Paletten-gewicht (netto) in kg:	336
Kartongewicht (brutto) in kg:	11,3	Paletten-gewicht (brutto incl. Palette) in kg:	385

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.:

00610

Artikelbezeichnung:

Butter-Croissant mit Schokocreme

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; Schokocreme mit 10% Schokolade (Zucker, pflanzliche Öle und Fette, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, Kakaobutter, Butter, Emulgator E322 (Soja), Magermilchpulver, Aroma (Vanillin)); Zucker; Backhefe; Backmittel (Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgatoren E472e, E322 (Soja); Eiweißpulver, Mehlbehandlungsmittel Amylase, Pentosanase, Cellulase, E300); jodiertes Speisesalz; Volleipulver
Butter 15%;,Schokoladencreme 15%

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.:

00610

Artikelbezeichnung:

Butter-Croissant mit Schokocreme

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.:

00610

Artikelbezeichnung:

Butter-Croissant mit Schokocreme

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

per 100g

Energie kJ	1550
Energie kcal	370
BE:	3,3
Eiweiß (g)	6,7
Kohlenhydrate (g)	40,1
davon Zucker (g)	10,2
Fett (g)	20,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,9
Ballaststoffe (g)	2,8
Kochsalz (g)	0,9

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1628
Energie kcal	388
BE:	3,5
Eiweiß (g)	7,0
Kohlenhydrate (g)	42,1
davon Zucker (g)	10,7
Fett (g)	21,4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,5
Ballaststoffe (g)	2,9
Kochsalz (g)	0,9

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.:

00610

Artikelbezeichnung:

Butter-Croissant mit Schokocreme

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 die Croissants mit Schoko-Topping oder Kuvertüre bespinnen.

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.