

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Telefon: 0911 / 670 44 - 0 Telefax: 0911 / 67044 - 40



Internet: www.butterback.de e-mail: info@butterback.de

UKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.:

00500

Artikelbezeichnung:

## Bamberger Hörnchen

## **ALLGEMEIN**

Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig 80ar.

**Produktbeschreibung:** 

Unser meisterhaftes Butterhörnchen!

Produktvorteile:

lieblich im Geschmack;

sehr saftig auch nach vielen Stunden;

sehr buttriger Geschmack durch den besonders hohen Buttergehalt;

ein wunderbar leckeres Frühstückshörnchen

Ursprungsland: Ursprungsbundesland: D-09

Code-Nr / Warenbezeichnung: **DE** 19059090



Barcode EAN13:

## **LOGISTIK**

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück: 120  $(2 \times 60)$ Karton pro Lage: Einzelstücke pro Palette: 3840 Lagen pro Palette: 8

> Karton pro Palette: **32**

Abmessungen:

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

Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg: 9,6 Palettengewicht (netto) in kg: 307 Kartongewicht (brutto) in kg: 10,4 Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg 357

### **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.

DE Stand: 30.09.2011 B0009-00 Dokument: 00500.pdf rpt\_FP\_Spezi\_+\_AUTO 2



Magazinstrasse 77, 90763 Fürth
Telefon: 0911 / 67044 - 0 Telefax: 0911 / 67044 - 40
Internet: www.butterback.de e - mail: info@butterback.de



RODUKTSPEZIFIKATION

<u>Artikel-Nr.:</u> 00500

<u>Artikelbezeichnung:</u>

# Bamberger Hörnchen

## **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; Reine Markenbutter; Wasser; Zucker; Backhefe; jodiertes Speisesalz; Volleipulver; Backmittel (Weizenprotein, Weizenstärke, Dextrose, Gerstenmalzmehl, Verdickungsmittel E415, Mehlbehandlungsmittel E300, Pentosanase, Hemicellulase, Amylase)

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.

DE Stand: 30.09.2011

B0009-00

Dokument: 00500.pdf



Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Telefon: 0911 / 670 44 - 0 Telefax: 0911 / 67044 - 40



Internet: www.butterback.de e-mail: info@butterback.de

RODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.:

00500

Artikelbezeichnung:

# Bamberger Hörnchen

## **ALLERGENE**

- 1 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 3 Eier und Eiererzeugnisse
- 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.

DE Stand: 30.09.2011 B0009-00 Dokument: 00500.pdf rpt\_FP\_Spezi\_+\_AUTO 2



Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Telefon: 0911 / 6 70 44 - 0 Telefax: 0911 / 67044 - 40



Internet: www.butterback.de e-mail: info@butterback.de

RODUKTSPEZIFIKATION

Artikel-Nr.:

00500

Artikelbezeichnung:

# **Bamberger Hörnchen**

NÄHRWERTINFORMATIONEN		(berechnete Durchschnittswerte)	
<u>per 100g</u>		bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht	
Energie kJ	1478	Energie kJ	1182
Energie kcal	353	Energie kcal	282
BE:	3,2	BE:	2,5
Eiweiß (g)	6,5	Eiweiß (g)	5,2
Kohlenhydrate (g)	38,2	Kohlenhydrate (g)	30,6
davon Zucker (g)	5,0	davon Zucker (g)	4,0
Fett (g)	19,4	Fett (g)	15,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,8	davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,3
Ballaststoffe (g)	2,1	Ballaststoffe (g)	1,7
Kochsalz (g)	1,0	Kochsalz (g)	0,8

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.

DE Stand: 30.09.2011 B0009-00 Dokument: 00500.pdf rpt\_FP\_Spezi\_+\_AUTO 2





5/5

P R O D U K T S P E Z I F I K A T I O N

<u>Artikel-Nr.:</u> 00500

Artikelbezeichnung:

# Bamberger Hörnchen

### **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**

entfällt

#### LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines zertizierten 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

Bacilus cereus <= 100

Escherichia coli <= 100

Schimmelpilze / Moulds <= 10000

**Warnwerte** 

Salmonella in 25g nicht nachweisbar in 25g

Staphylococcus aureus <= 1000
Bacilus 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.

DE Stand: 30.09.2011 B0009-00 Dokument: 00500.pdf rpt\_FP\_Spezi\_+\_AUTO 2