

Artikel-Nr.:

**00586**

Artikelbezeichnung:

**Dinkelvollkorn-Croissant**

**ALLGEMEIN**

**100gr. Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig**



Produktbeschreibung:

**Vollwertigen Genuss mit vielen Ballaststoffen bietet unser Dinkelvollkorn-Croissant.**

Produktvorteile:

**Verwendung von Dinkelvollkornmehl;  
mit gekeimten und vermahlenden Leinsamen;  
gesundes Croissant mit einem hohen Ballaststoffgehalt von 5g pro Stück (20%  
der empf. Tagesdosis) und wichtigen Spurenelementen wie Eisen und Phosphor;  
lange Frischhaltung durch die hohe Wasserbindefähigkeit der Ballaststoffe**

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

Barcode EAN13:  
  
4 038368 005869

**LOGISTIK**

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	<b>50 (1 x 50)</b>	Karton pro Lage:	<b>4</b>
Einzelstücke pro Palette:	<b>3000</b>	Lagen pro Palette:	<b>15</b>
		Karton pro Palette:	<b>60</b>

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:	<b>5,0</b>	Palettengewicht (netto) in kg:	<b>300</b>
Kartongewicht (brutto) in kg:	<b>5,6</b>	Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg:	<b>361</b>

**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.:

**00586**

Artikelbezeichnung:

## **Dinkelvollkorn-Croissant**

### **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.*

Wasser; Dinkelmehl (Dinkel, Mehlbehandlungsmittel E300); Backmischung (Dinkelvollkornmehl, Weizeneiweiß, Gerstenmalzmehl, Kartoffelflocken, pflanzliches Öl gehärtet, Milcheiweißpulver, Verdickungsmittel E412, Mehlbehandlungsmittel E300, Hemicellulase); Reine Markenbutter; Leinsamen; Backhefe; Backmittel (Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgatoren E472e, E322 (Soja); Eiweißpulver, Mehlbehandlungsmittel Amylase, Pentosanase, Cellulase, E300); Zucker; jodiertes Speisesalz; Volleipulver; Enthält pro 100g = 1Stück Gebäck: 5 g Ballaststoffe (20% GDA), 2,8mg Eisen (20 % RDA) und 230mg Phosphor (28% RDA);

*Dinkelvollkornmehl 11%, Dinkelmehl 29%, Leinsamen 2%*

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](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

**00586**

Artikelbezeichnung:

## **Dinkelvollkorn-Croissant**

### **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](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

**00586**

Artikelbezeichnung:

**Dinkelvollkorn-Croissant**

**NÄHRWERTINFORMATIONEN**

(berechnete Durchschnittswerte)

*per 100g*

<b>Energie kJ</b>	<b>1215</b>
Energie kcal	290
BE:	2,3
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>11,1</b>
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>27,7</b>
davon Zucker (g)	2,5
<b>Fett (g)</b>	<b>15,0</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,5
Ballaststoffe (g)	5,3
Kochsalz (g)	1,1

*bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht*

<b>Energie kJ</b>	<b>1215</b>
Energie kcal	290
BE:	2,3
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>11,1</b>
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>27,7</b>
davon Zucker (g)	2,5
<b>Fett (g)</b>	<b>15,0</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,5
Ballaststoffe (g)	5,3
Kochsalz (g)	1,1

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](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

Artikel-Nr.:

**00586**

Artikelbezeichnung:

**Dinkelvollkorn-Croissant**

#### 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 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](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.