

## **PRODUKTSPEZIFIKATION**

**Artnr:** 7713

**Bezeichnung:** 

NUSSSCHNECKE HGBTK



Beschreibung:

Zarte Plunderschnecke mit Nussfülle

#### **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: 9003299077136

**Zutaten:** WEIZENmehl, Wasser, BUTTER, Nussfülle 11,9% (Zucker, HASELNÜSSE geröstet 38%,

Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, SOJAmehl, WEIZENquellstärke, HühnerElweisspulver, Kakao, Gewürze, Aromen), Nussfülle 11,9% (HaselNÜSSE geröstet 50%, Zuelen, Meigenellstärke, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speigesells)

Zucker, Maisquellstärke, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz),

HühnerEIweisspulver, mod.Stärke, Kakao, Aromen, Speisesalz), past. VollEI, Zucker, Hefe, Streiche (MILCHprotein, Säureregulator: Natriumcarbonat), Süß-Molkenpulver (MILCH), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- u.Diacetylweinsäureester von Mono- u.Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJAlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Salz jod.

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe

Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 4 Minuten goldbraun backen

Version: 5 erstellt von: Troppmair Sabine



### TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und

Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 9 Monate

# Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

 Brennwert:
 1677 kJ

 401 kcal

 Fett:
 21,8 g

 gesättigte Fettsäuren:
 11,3 g

 Kohlenhydrate:
 41,7 g

 Zucker:
 16,5 g

 Eiweiß:
 8,9 g

 Salz:
 0,5 g

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten	
*			Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke
	*		Krebstiere
*			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
	*		SO2 (Sulfite in einer Konzentration von > 10 ppm)
	*		Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
	*		Lupine und Lupinenerzeugnisse

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

Version: 5

erstellt von: Troppmair Sabine



# 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	KBE/g	<1 x 10 <sup>2</sup>	
Staphylococcen			
Bacillus cereus	KBE/g	<1 x 10 <sup>3</sup>	
Salmonellen in 25 g		nn	
Listeria monocytogenes,	KBE/g	<1 x 10 <sup>2</sup>	
qual. in 25g			

Version: 5 erstellt von: Troppmair Sabine