

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 1 von 3

N° articolo:

30541

Denominazione articolo:

Spicchio bavarese



GENERALE

100gr. Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto:

Il croissant salato un po' diverso: soffice pasta croissant ricoperta da una crosta leggermente salata e dalla forma triangolare ideale per essere farcito.

Qualità particolari del prodotto:

pasta croissant al burro a grana fine;
con il sapore salato delle specialità bavaresi;
forma ideale per essere farcito;
freschezza che dura molto a lungo

Paese di origine:

004

Regione di origine:

D-09

Codice:

DE 1905909

Barcode EAN13:

4038368305419

Data di scadenza:

9 Mesi (dalle data di produzione, conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	50	(1 x 50)	Scatola per strato:	4
N° pezzi per palett:	3000		Strati per palett:	15
			Scatola per palett:	60

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 58,5 x 38,5 x 12

palett (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 120 x 80 x 195

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,0	peso palett (netto) in kg:	300
Peso scatola (lordo) in kg:	5,6	Peso pallet (lordo incl. pallet) in kg:	362

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 2 von 3

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C
Cottura totale: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO: Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

PROPOSTA DECORAZIONE

Lasciare scongelare brevemente il prodotto, fino a quando la superficie sarà umida. Immergere la superficie superiore in un misto di cereali e semi e cuocere come di consueto.

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

per 100g

Energia kJ	1328
Energia kcal	317
Unità di misura del carboidrati (nelle diete)	3,0
Proteine (g)	7,4
Carboidrati (g)	36,3
di zucchero (g)	1,5
Grassi (g)	15,8
di saturi acidi grassi (g)	9,5
fibre (g)	2,2
sale da cucina (g)	0,8

(Valore medio / pezzo)

per pezzo (porzione) e peso nominale

Energia kJ	1328
Energia kcal	317
Unità di misura del carboidrati (nelle diete)	3,0
Proteine (g)	7,4
Carboidrati (g)	36,3
di zucchero (g)	1,5
Grassi (g)	15,8
di saturi acidi grassi (g)	9,5
fibre (g)	2,2
sale da cucina (g)	0,8

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Valore indicativo

Salmonella in 25g	---
Staphylococcus aureus	<= 100
Bacillus cereus	<= 100
Escherichia coli	<= 100
Schimmelpilze / Moulds	<= 10000

Valore indizzazione

Salmonella in 25g	non dimostrabile
Staphylococcus aureus	<= 1000
Bacillus cereus	<= 1000
Escherichia coli	<= 1000
Schimmelpilze / Moulds	---

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 3 von 3

INGREDIENTI

L'elenco degli allergeni di cui alla lista degli ingredienti non è definitiva. Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

Farina di frumento, acqua, burro, lievito, farina di frumento pregelatinizzato (glutine di frumento, farina di frumento pregelatinizzato, emulsionante E472e, E322 (soia); proteine in polvere, aggiuntivo farina amilasi, xylanasi, E300), zucchero, sale iodato, uovo intero in polvere, soluzione di soda caustica E524
soluzione di soda caustica 0,1%

ALLERGICO

Anche se non elencato come ingrediente nella lista degli ingredienti in questo prodotto possono essere presenti tracce di glutine, latte, uova di gallina, soia, noci, arachidi, sesamo, sedano, senape, lupini.

GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management), certificato con un elevato standard secondo la International Food Standard con il sistema integrato HACCP.

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

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

Artikel-Nr.:

00541

Artikelbezeichnung:

Laugenecke

1 / 4

Tiefgefrorene, backfertige Teiglinge

ALLGEMEIN

100gr.



Produktbeschreibung:

Das etwas andere Laugencroissant: Feiner Croissantteig mit der leicht salzigen Kruste in einer idealen Dreiecksform zum Belegen.

Produktvorteile:

feinporiger Buttercroissantteig;
herzhaft gelaugt;
ideale Form zum Belegen

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

Barcode EAN13:



LOGISTIK

Stückzahlen:

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

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:	5,0	Palettengewicht (netto) in kg:	300
Kartongewicht (brutto) in kg:	5,7	Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg:	325

PRODUKTHALTBARKEIT (MHD)

4 Monate (ab Herstellung, Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

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; Backhefe; Backmittel (Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgatoren E472e, E322 (Soja); Eiweißpulver, Mehlbehandlungsmittel Amylase, Pentosanase, Cellulase, E300); Zucker; jodiertes Speisesalz; Volleipulver; Natronlauge

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.

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

Artikel-Nr.:

00541

Artikelbezeichnung:

Laugenecke

2 / 4

Tiefgefrorene, backfertige Teiglinge

ALLERGENE

Allergene

Bezeichnung

- 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**

ALBA

Bezeichnung

- 1 **Kuhmilchprotein**
- 2 **Lactose (Milchzucker)**
- 3 **Hühnerei**
- 4 **Sojaprotein**
- 5 **Sojaöl**
- 6 **Gluten**
- 7 **Weizen**
- 16 **Hefe**
- 17 **Gemüse / Hülsenfrüchte**

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.

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

Artikel-Nr.:

00541

Artikelbezeichnung:

Laugenecke

3 / 4

Tiefgefrorene, backfertige Teiglinge

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

per 100g

Energie kJ	1329
Energie kcal	317
BE:	3,0
Eiweiß (g)	7,1
Kohlenhydrate (g)	36,6
davon Zucker (g)	1,3
Fett (g)	15,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,5
Ballaststoffe (g)	2,2
Kochsalz (g)	0,8

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1329
Energie kcal	317
BE:	3,0
Eiweiß (g)	7,1
Kohlenhydrate (g)	36,6
davon Zucker (g)	1,3
Fett (g)	15,8
davon gesättigte Fettsäuren (g)	10,5
Ballaststoffe (g)	2,2
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.

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

Artikel-Nr.:

00541

Artikelbezeichnung:

Laugenecke

4 / 4

Tiefgefrorene, backfertige Teiglinge

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: **165 - 175°C**
Backzeit: **ca. 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

Den Teigling kurz antauen lassen, so dass die Oberfläche feucht wird. Danach die Oberseite in eine Körnersaat tauchen und wie gewohnt backen.

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) für rohe / teilgegartete Tiefkühlbackwaren, welche vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden.

Richtwerte

Salmonella in 25g	-----	Escherichia coli	10³
Staphylococcus aureus	10²	Schimmelpil	10⁴
Bacillus cereus	10³		

Warnwerte

Salmonella in 25g	abwesen	Escherichia coli	-----
Staphylococcus aureus	10³	Schimmelpil	10⁵
Bacillus cereus	10⁴		

Wolf ButterBack und GMO (Genetically Modified Organism)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

SONSTIGE PRODUKTINFORMATIONEN

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.