



Produktspezifikation

MiniMix süß 1200 g - Blätterteigkissen 3 Sorten, tiefgefroren, backfertig Artikelnummer 14062

	Verkaufseinheit / Karton	Palette
EAN-Code	8000460013192	
Abmessungen	231 x 165 x 110 mm	Höhe: 180cm
Gewicht: netto kg	1,2 kg	432 kg
brutto kg	1,4 kg	525 kg

Verpackung:	Stück / Beutel	ca. 20
	Beutel / Umkarton	3
	Umkartons / Palette	360, 15 Lagen/Palette à 24 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Blätterteigkissen, tiefgefroren und backfertig, mit knusprigem Blätterteig und einer köstlichen Apfel-, Kakao- oder Waldfrüchtefüllung hergestellt.

Zutaten: Apfel: **Weizenmehl**, Apfelpüree 25%, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Maisstärke, Verdickungsmittel: Pektin, Zimt, Aroma, Mager**milch**pulver.

Kakao: **Weizenmehl**, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Kakaocreme 16% (Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Mais, **Soja** und Raps in veränderlichen Anteilen), **Haselnüsse** 8%, fettarmes Kakaopulver 6%, **Laktose**, Maisstärke, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Aroma), Zucker, Salz, Mager**milch**pulver.

Waldfrüchte: **Weizenmehl**, Waldfrüchtezubereitung 19% (Glucose-Fructose Sirup, Brombeer-, Himbeer- und Heidelbeerpüree in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Verdickungsmittel: Pektin, Säureregulator: Citronensäure, Aroma), Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Apfelpüree, Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Mager**milch**pulver, Maisstärke, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Allergene: Weizengluten, Milch (inkl. Laktose), Haselnüsse, Soja.

Zubereitung: Der Verpackung entnehmen und die Mini Strudel in einem vorgewärmten Backofen bei 230°C (Umluft 210°C) ungefähr 12 Minuten lang backen bis der Teig gelblich und knusprig wird.

Mikrobiologische Werte *KbE/g*:

	Grenzwerte
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	10.000
<i>Escherichia coli</i>	100
<i>Staphylococcus aureus</i>	500
<i>Lieviti/Hefen/yeasts/levures</i>	100.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds/moisissures</i>	10.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	01.09.2014	01.09.2014



Nährwerte pro 100g:

Apfel			
Brennwert kcal:	293	Brennwert kJ:	1224
Fett:	16 g	davon gesättigte Fette:	8,3 g
Kohlenhydrate:	33 g	davon Zucker:	6,8 g
Eiweiß:	3 g		
Salz:	0,6 g		
Kakao			
Brennwert kcal:	402	Brennwert kJ:	1676
Fett:	24 g	davon gesättigte Fette:	10,3 g
Kohlenhydrate:	40 g	davon Zucker:	15,3 g
Eiweiß:	4 g		
Salz:	0,65 g		
Waldfrüchte			
Brennwert kcal:	311	Brennwert kJ:	1305
Fett:	12 g	davon gesättigte Fette:	6,2 g
Kohlenhydrate:	45 g	davon Zucker:	9,5 g
Eiweiß:	4 g		
Salz:	0,6 g		

- Mindestens haltbar bis:** wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen
- Restlaufzeit:** 12 Monate
- Lagerung:** bei -18°C oder tiefer
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.
- Transport:** bei -18°C oder tiefer

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
<i>Name</i>	Martin Kaserbacher	Karl Huber
<i>Datum</i>	01.09.2014	01.09.2014