



Produktspezifikation

Apfelstrudel aus gezogenem Teig, tiefgefroren, gebacken 5,76 kg - 36 Schnitten **Artikelnummer 12500**

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012607	
Abmessungen		298 x 266 x 177 mm	Höhe: 176 cm
Gewicht: netto kg		5,76 kg	518,4 kg
brutto kg		6 kg	648 kg

Verpackung:

Schnitten / Flowpack	6
Stück / Faltschachtel	
Flowpack / Umkarton	6
Umkartons / Palette	108, 9 Lagen/Palette à 12 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Gebackene Apfelstrudelschnitten, tiefgefroren, mit frischen Apfelstücken (mechanische Schälung) und Sultaninen gefüllt, mit Zucker und Zimt im Geschmack abgerundet und von hauchdünnem Teig umhüllt.

Zutaten: Äpfel 63%, **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Margarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (**Weizenmehl**, Wasser, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Salz, Zimt, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin.

Allergene: Weizenmehl, kann Spuren von Milch enthalten (inkl. Laktose)

Zubereitung:
Kombidämpfer: bei 140°C mit 60% Luftfeuchtigkeit 20-25 Minuten lang backen.
Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Minuten und 30 Sekunden lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen.
Backofen (Umluft): die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen aufbacken. OFENTEMPERATUR: ca. 160°C; GESAMTBACKZEIT: ca. 25-30 Min.; BESCHWADUNG: ohne.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	Grenzwerte
<i>Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count</i>	10.000
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staph. aureus</i>	100
<i>Lieviti/Hefen/yeasts</i>	1.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds</i>	1.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	171	Brennwert kJ:	720
Fett:	5 g	davon gesättigte Fette:	2,7 g
Kohlenhydrate:	28 g	davon Zucker:	15 g
Eiweiß:	2,5 g		
Salz:	0,25 g		

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 12 Monate

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Doris Gschnitzer	Karl Huber
Datum	09.12.2014	15.12.2014



Lagerung:

bei -18°C oder weniger

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.

Transport:

bei -18°C oder weniger

L09SP12500	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Leiter Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
<i>Name</i>	Doris Gschnitzer	Karl Huber
<i>Datum</i>	09.12.2014	15.12.2014