



## Produktspezifikation

### **Quark-/Topfenstrudel aus gezogenem Teig, tiefgefroren, roh 6kg - 4 Strudel** Artikelnummer 12013

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012577	
Abmessungen		(500x235x131) mm	Höhe:175 cm
Gewicht: netto kg		6 kg	504 kg
brutto kg		ca 6,4 kg	ca 565 kg

**Verpackung:**

Stück / Beutel	4
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	1
Umkartons / Palette	84, 12 Lagen/Palette à 7Kartons

**Allgemeine Produktbeschreibung:** Backfertiger Quarkstrudel, tiefgefroren, aus feinem Quark und Sultaninen zubereitet, mit edlen Zitronenaromen und Vanillin im Geschmack abgerundet.

**Zutaten:** Quark (Topfen) (**Milch**) 44%, **Weizenmehl**, Zucker, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Citronensäure), **Eiweiß**, Sultaninen, modifizierte Stärke, Molkenpulver (**Milch**), Sonnenblumenöl, Maisstärke, Salz, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Vor dem Verzehr backen

**Allergene:** Weizen (Gluten);Milch (inkl. Laktose);Ei. Kann Spuren von Soja enthalten.

**Zubereitung:** Den gefrorenen Strudel im vorgeheizten Ofen auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und backen, bis der Strudel goldgelb gebräunt ist: Kombidämpfer: bei 180-190°C mit 30% Luftfeuchtigkeit, 35-40 Minuten. Backofen (Umluft): bei 200-210°C, 35-40 Minuten, ohne Beschwadung. Hinweis: die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

<b>Mikrobiologische Werte KbE/g:</b>	<b>Grenzwerte</b>
<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

**Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:**

Energie:	<b>871 kJ / 207 kcal</b>
Fett:	<b>7,0 g</b>
-davon gesättigte Fettsäuren:	<b>2,8 g</b>
Kohlenhydrate:	<b>28 g</b>
-davon Zucker:	<b>18 g</b>
Eiweiß:	<b>7,7 g</b>
Salz:	<b>0,40 g</b>

**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>
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Tatjana Melnicenko	Benjamin Pan
Datum	03.09.2019	04.09.2019