



Produktspezifikation

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

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012607	
Abmessungen		298 x 266 x 177 mm	Höhe:176 cm
Gewicht: netto kg		5,76 kg	622,08 kg
brutto kg		ca. 6,6 kg	ca. 736 kg

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

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, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (**Weizenmehl**, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Salz, Zimt, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin. Kann Spuren von **Milch** und **Soja** enthalten.

Allergene: Weizen (Gluten);kann Spuren von Milch (inkl. Laktose) und Soja enthalten.

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.
 Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

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

Mittlere Nährwertangaben pro 100g:

Energie:	720 kJ / 171 kcal
Fett:	5,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	2,7 g
Kohlenhydrate:	28 g
-davon Zucker:	15 g
Eiweiß:	2,5 g
Salz:	0,25 g

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Tatjana Melnicenko	Benjamin Pan
Datum	12.03.2019	13.03.2019



Produktspezifikation

- 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>	Tatjana Melnicenko	Benjamin Pan
<i>Datum</i>	12.03.2019	13.03.2019

Version: 12

gültig ab: 13.03.2019