



Produktspezifikation

Kaiserschmarrn, Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Rosinen, tiefgefroren, fertiggebacken

Artikelnummer 15600

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460015523	80 00460 01553 0	
Abmessungen		(400x268x266)mm	Höhe:178 cm
Gewicht: netto kg	2000 g	6 kg	324 kg
brutto kg	ca. 2048 g	ca. 6,6 kg	ca. 379 kg

Verpackung:

kg / Beutel	2
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	3
Umkartons / Palette	54, 6 Lagen/Palette à 9Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren.

Zutaten: Eiweiß 22%, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, **Eigelb** 9%, Sonnenblumenöl, Rosinen 3%, **Magermilchpulver**, Salz, Vanille. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

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

Zubereitung: Den gefrorenen Kaiserschmarrn aus der Verpackungen nehmen und wie folgt zubereiten:

Kombidämpfer: bei 140°C und 80% Luftfeuchtigkeit 5-7 Minuten.

Mikrowelle: eine Portion (ca. 270g) in einem geschlossenen Gefäß bei 900W ca. 4 Minuten erwärmen oder bei 1800W ca. 2 Minuten. Anschließend die Wärme einige Minuten verteilen lassen.

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

Profitipp: Der bereits aufgetaute Kaiserschmarrn kann in einer Brat- oder Kippbratpfanne in zerlassener Butter bei mäßiger Hitze erwärmt werden. Diese Zubereitungsart verleiht dem Produkt zusätzliches Aroma und eine noch schönere Optik.

Serviervorschlag: den erwärmten Kaiserschmarrn mit Butter und Zucker karamellisieren, mit Puderzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade, Apfelmus oder Fruchtkompott servieren.

Mikrobiologische Werte KbE/g:

Grenzwerte

<i>Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count</i>	10.000
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	100
<i>Lieviti/Hefen/yeasts/levures</i>	1.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds/moisissures</i>	1.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	1041 kJ / 248 kcal
Fett:	9,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	33 g
-davon Zucker:	17 g
Eiweiß:	8,0 g

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Davide Borgogno	Karl Huber
Datum	05.10.2020	05.10.2020



Produktspezifikation

Salz:	0,45 g
-------	---------------

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 12 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 8 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>	Davide Borgogno	Karl Huber
<i>Datum</i>	05.10.2020	05.10.2020

Version: 6

gültig ab: 05.10.2020