



Produktspezifikation

Blätterteig, tiefgefroren, roh 5x1000g

Artikelnummer 16500

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460011235	8000460011365	
Abmessungen		295x198x155 mm	Höhe: 153,9 cm
Gewicht: netto kg	1 kg	5 kg	720 kg
brutto kg		5,3 kg	790 kg

Verpackung:

Stück / Beutel	1
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	5
Umkartons / Palette	144, 9 Lagen/Palette à 16 Kartons

Allgemeine Backfertiger tiefgefrorener Blätterteig.

Produktbeschreibung:

Zutaten: Weizenmehl, pflanzliche Margarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Salz, Malzextrakt (Weizen)

Vor dem Verzehr backen

Allergene: Weizengluten, kann Spuren von Milch enthalten

Zubereitung: Den Blätterteig ca. 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur (Mikrowelle 3,5 min. 500W) auftauen lassen. Arbeitsfläche und Nudelholz bemehlen und den Teigblock bis zur gewünschten Stärke ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C je nach Rezept bis goldgelb backen.

Mikrobiologische Werte KbE/g:

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

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	375	Brennwert kJ:	1561
Fett:	25 g	davon gesättigte Fette:	13 g
Kohlenhydrate:	30 g	davon Zucker:	0,4 g
Eiweiß:	6 g		
Salz:	0,85 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

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Doris Gschnitzer	Karl Huber
Datum	04.07.2014	04.07.2014