



Produktspezifikation

Quark-/Topfenstrudel aus gezogenem Teig, tiefgefroren, gebacken 3,2kg - 20 Schnitten

Artikelnummer 12501

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012614	
Abmessungen		301x231x102 mm	Höhe:180 cm
Gewicht: netto kg		3,2 kg	665,6 kg
brutto kg		ca. 3,6 kg	ca. 771 kg

Verpackung: Stück / Flowpack 5
 Stück / Faltschachtel /
 Flowpack / Umkarton 4
 Umkartons / Palette 208, 16 Lagen/Palette à 13Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Fertiggebackener Quarkstrudel, tiefgefroren und portioniert, aus feinem Magerquark und erlesenen Sultaninen zubereitet, mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet und von hauchdünnem Teig umhüllt.

Zutaten: Quark (Topfen) (**Milch**) 45%, **Weizenmehl**, Wasser, Zucker, Pflanzenmargarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Citronensäure), **Eiweiß**, Sultaninen, modifizierte Stärke, Molkenpulver (**Milch**), Sonnenblumenöl, Maisstärke, Salz, Aroma, Säureregulator: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

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

Zubereitung: Für die Zubereitung im Ofen die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Ofen schonend regenerieren. Kombidämpfer: bei 140°C mit 40% Luftfeuchtigkeit und reduzierter Lüftergeschwindigkeit, 25-30 Minuten. Backofen: bei 160°C (Umluft) ca. 25-30 Minuten. Mikrowelle (700 Watt): 1 Schnitte ca. 3 Minuten erwärmen und die Wärme einige Minuten verteilen lassen. 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 Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	890 kJ / 212 kcal
Fett:	7,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	3,7 g
Kohlenhydrate:	29 g
-davon Zucker:	11 g
Eiweiß:	7,0 g
Salz:	0,40 g

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

Restlaufzeit: 12 Monate

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
Stelle	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
Name	OK	OK
Datum	Giulia Isetta	Karl Huber
	07.08.2019	08.08.2019



Produktspezifikation

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	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK	OK
<i>Datum</i>	Giulia Isetta	Karl Huber
	07.08.2019	08.08.2019

Version: 11

gültig ab: 08.08.2019