

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
31/08/2016Aprikosenkuchenschnitte
Crostata di albicoccaRevision
1

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
01566
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
8012580015666
EAN Code Umkarton / Codice EAN
8012580115663
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Rührmasse mit Aprikosen und Geleeüberzug
Composizione:
Impasto con albicocche e coperto di gelatina
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Boden und Kuppel aus PP Piatto e cupola di PP
Auslobung:
mit Aprikosen 37% / con albicocche 37%
Flash:
ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco
Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni:
17
Lagertemperatur
+6°C
Conservare a
+6°C
Bio Produkt
Prodotto BIO
Koscher
kosher
Sonstiges
altro
Egalisierter Kiloartikel
articolo egalizzato:
Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Si <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>

Kartonmaße in mm Misure cartone a mm	Maße Verkaufseinheit in mm Misure unità di vendita in mm	Einheiten pro Karton Confezioni per cartone	Kartone pro Lage Cartoni per strato	Kartone pro Pal. Cartoni per ban.
400x300x74h	390x140x70h	2	8	120
Nettogewicht Verpackung in Gramm	peso confezione vuota in grammi		212	
Nettogewicht Karton in Gramm	peso cartone vuoto in grammi		100	
Nettogewicht Palette in Gramm	peso bancale vuoto in grammi		22000	
Nettogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso netto unità di vendita in grammi		850	
Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso lordo unità di vendita in grammi		1062	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		2224	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		288880	

	erstellt	geprüft	freigegeben
Name	MSc. Demetz Stefan	Hofer Gottfried	Stabinger Karl
Datum	31/08/2016	31/08/2016	31/08/2016
Unterschrift			

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
31/08/2016Aprikosenkuchenschnitte
Crostata di albicoccaRevision
1

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN gemäß EU
Verordnung Nr. 1169/2011 Anhang II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE secondo il regolamento nr.
1169/2011 allegato II**

Allergene	Allergeni	Enthält Contiene	Spuren Tracce	Note
Glutenhaltiges Getreide	Cereali contenenti glutine	x		Weizen/frumento
Krustentiere	Crostacei			
Eier	Uova	x		Vollei/uova intere
Fische	Pesce			
Erdnüsse	Arachidi		x	
Sojabohnen	Soia			
Milch	Latte	x		Milch und Derivate/ latte e derivati
Schalenfrüchte	Frutta a guscio		x	Haselnüsse/nocciole
Sellerie	Sedano			
Senf	Senape			
Sesamsamen	Semi di sesamo			
SO ₂ >10 mg/kg	Anidride solforosa >10 mg/kg			
Lupinen	Lupini			
Weichtiere	Molluschi			

MITTLERER NÄHRWERT JE 100g / VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energiewert / valore energetico kJ	993	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	237	kcal
Fett / grassi	12	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	2,5	g
Kohlenhydrate / carboidrati	30	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	21	g
Eiweiß / proteine	2,3	g
Salz/ sale	0,48	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
31/08/2016Aprikosenkuchenschnitte
Crostatata di albicoccaRevision
1**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

Aprikosen 37%, Zucker, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Palm), Wasser, **VOLLEI, WEIZENSTÄRKE**, Glukose-Fruktosesirup, modifizierte Stärke; Aprikosenpüree und -konzentrat, **MILCHEIWEISS**, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat; Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate; Stabilisator: Xanthan; Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Karottenkonzentrat; Aromen, Salz. Kann Spuren von **SCHALENFRÜCHTEN** und **ERDNÜSSEN** enthalten.

Ingredienti (in ordine decrescente):

Albicocche 37%, zucchero, oli vegetali (girasole, palma), acqua, **UOVA** intere, amido di **FRUMENTO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato; purea e concentrato di albicocche, proteine del **LATTE**, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stearyl-2-lactilato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio; stabilizzante: gomma di xanthan; addensanti: carragenina, farina di semi di carube; conservante: sorbato di potassio; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; concentrato di carota; aromi, sale. Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO** e **ARACHIDI**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
31/08/2016Aprikosenkuchenschnitte
Crostatata di albicoccaRevision
1**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

pH-Wert / pH	4±1
Struktur / struttura	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
Geruch / odore	Typisch nach Aprikosen/tipico di albicocche
Geschmack / sapore	Typisch nach Aprikosenkuchen/ tipico di trancio di albicocche

MIKROBIOLOGISCHE BESCHAFFENHEIT / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Gesamtkeimzahl bei 30°C / carica batterica totale a 30°C	< 1Mio UFC/g
Coliforme / Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Schimmel / muffe	< 1000 UFC/g
Hefen / lieviti	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 50 UFC/g
Salmonellen / salmonelle	neg. UFC/25g
Listeria monocytogenes	neg. UFC/25g

Lebensmittel Zusatzstoffe / Additivi alimentari

Typ / tipo	Nummer numero	Beschreibung / descrizione
Emulgator/ emulsionante	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / Mono- e digliceridi degli acidi grassi
Emulgator/ emulsionante	E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat / Stearoyl-2-lattilato di sodio
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Säureregulator / correttore di acidità	E 331	Natriumcitrate / Citrati di sodio
Verdickungsmittel / addensanti	E 407	Carrageen / Carragenina
Verdickungsmittel / addensanti	E 410	Johannisbrotkernmehl / Farina di semi di carrube
Konservierungsstoff / conservante	E 202	Kaliumsorbat / Sorbato di potassio
Stabilisator / stabilizzante	E 415	Xanthan / Gomma di xanthan
Backtriebmittel / agenti lievitanti	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agenti lievitanti	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio
	/ E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat / Fosfato di diamido acetilato