



## Produktspezifikation

### Apfelküchl, tiefgefroren, vorgebacken 5x1000g

Artikelnummer 15511

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460012331	8000460012348	
Abmessungen		(395x198x232)mm	Höhe:180 cm
Gewicht: netto kg	1000 g	5 kg	420 kg
brutto kg	ca. 1032 g	ca. 5,4 kg	ca. 479 kg

**Verpackung:**

kg / Beutel	1
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	5
Umkartons / Palette	84, 7 Lagen/Palette à 12Kartons

**Allgemeine Produktbeschreibung:** Apfelküchl / Apfelringe, aus frischen Äpfeln zubereitet und mit feinem Backteig ummantelt, fertig gebacken, tiefgefroren.

**Zutaten:** Äpfel (50%), Wasser, **Weizenmehl**, Palmfett, Hartweizendunst, **Weizenstärke**, Zucker, Mager**milch**pulver, Salz, Backpulver (Säureregulator: Kaliumtartrat, Maisstärke, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat). Kann Spuren von **Soja** enthalten.

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

**Zubereitung:** Ofen (Umluft): Erhitzen Sie die gefrorenen Apfelküchl auf einem Rost im auf 200°C vorgewärmten Backrohr ca. 8- 9 Minuten. Bitte verwenden Sie Backpapier, da von den Apfelküchl Saft austreten kann. Im Kombidämpfer: bei 180°C für 7 Minuten. Mikrowelle (600W): 3 Stück ca. 1,5 Minuten erhitzen. Pfanne/Fritteuse: bei 180-185°C ca. 2 min lang frittieren. Die heißen Apfelküchl mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp 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:	<b>797 kJ / 190 kcal</b>
Fett:	<b>8,9 g</b>
-davon gesättigte Fettsäuren:	<b>4,6 g</b>
Kohlenhydrate:	<b>24 g</b>
-davon Zucker:	<b>11 g</b>
Eiweiß:	<b>2,4 g</b>
Salz:	<b>0,63 g</b>

**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.

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Giulia Isetta	Karl Huber
Datum	13.05.2019	14.05.2019



## Produktspezifikation

**Transport:**

Bei -18°C oder tiefer

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK Giulia Isetta	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	13.05.2019	14.05.2019

Version: 13

gültig ab: 14.05.2019