



## Produktspezifikation

### Blätterteig, tiefgefroren, 5 kg - 12 Platten

Artikelnummer 16507

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460013772	
Abmessungen		396x297x63 mm	Höhe:146,8 cm
Gewicht: netto kg		5 kg	735 kg
brutto kg		ca. 5,6 kg	ca. 845 kg

**Verpackung:** Stück / Beutel 12  
 Stück / Faltschachtel  
 Stück / Umkarton 12  
 Umkartons / Palette 147, 21 Lagen/Palette à 7Kartons

**Allgemeine Produktbeschreibung:** Backfertiger tiefgefrorener Blätterteig, schon ausgewalzt

**Zutaten:** Weizenmehl, pflanzliche Margarine (Palmfett, Sonnenblumenöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Salz. Kann Spuren von **Milch** und **Soja** enthalten.

Vor dem Verzehr backen

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

**Zubereitung:** Nur gebacken zu verzehren. Je nach Bedarf eines oder mehrere Stücke Blätterteig aus der Verpackung nehmen und bei normaler Zimmertemperatur ca. 15 - 20 min. auftauen lassen. Nicht kneten! Den Blätterteig mit Milch oder verschlagenem Ei bestreichen, auf ein kaltes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C je nach Rezept goldgelb backen. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp variieren.

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

**Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:**

Energie:	<b>1561 kJ / 375 kcal</b>
Fett:	<b>25 g</b>
-davon gesättigte Fettsäuren:	<b>13 g</b>
Kohlenhydrate:	<b>30 g</b>
-davon Zucker:	<b>0,4 g</b>
Eiweiß:	<b>6 g</b>
Salz:	<b>0,85 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.

**Transport:** Bei -18°C oder tiefer

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
Name	OK	OK
Datum	Giulia Isetta	Karl Huber
	24.07.2019	24.07.2019