



Produktspezifikation

Blätterteig, tiefgefroren, 5 kg - 12 Platten

Artikelnummer 16507

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460013772	
Abmessungen		396x297x63 mm	Höhe: 146,8 cm
Gewicht: netto kg		5 kg	735 kg
brutto kg		5,36 kg	812 kg

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

Allgemeine Produktbeschreibung: Backfertiger tiefgefrorener Blätterteig, schon ausgewalzt

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

Vor dem Verzehr backen

Allergene: Weizengluten, kann Spuren von Milch enthalten

Zubereitung: Ein oder mehrere Blätterteigplatten aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 15 - 20 min. auftauen lassen. Nicht kneten! Den Blätterteig nach Belieben füllen, mit Milch oder geschlagenem Eigelb bestreichen, auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 - 200 °C je nach Rezept 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	05.11.2014	05.11.2014