



Produktspezifikation

Quark-/Topfenstrudel aus gezogenem Teig, tiefgefroren, gebacken 3,2kg - 20 Schnitten Artikelnummer 12501

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012614	
Abmessungen		301x231x102 mm	Höhe: 180 cm
Gewicht: netto kg		3,2 kg	665,6 kg
brutto kg		3,6 kg	770 kg

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

Allgemeine Produktbeschreibung: Fertigebackener 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) 45%, Wasser, Weizenmehl, Zucker, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Säureregulator: Citronensäure), Eiweiß, Sultaninen, modifizierte Stärke, Molkenpulver (Milch), Maisstärke, Salz, Aroma, Säureregulator: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin.

Allergene: Weizengluten, Milch (inkl. Laktose), Ei

Zubereitung: Die tiefgefrorenen Schnitten auf einem Backblech (bitte verwenden Sie Backpapier) im vorgewärmten Backofen bei 180°C ungefähr 25 Minuten lang backen.
 In der Mikrowelle eine tiefgefrorene Schnitte bei 700W ungefähr 3 Minuten erwärmen und mindestens 5 Minuten die Wärme verteilen lassen.

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

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	212	Brennwert kJ:	890
Fett:	7,5 g	davon gesättigte Fette:	3,7 g
Kohlenhydrate:	29 g	davon Zucker:	11 g
Eiweiß:	7 g		
Salz:	0,4 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

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Doris Gschnitzer	Karl Huber
Datum	15.12.2014	15.12.2014



Transport:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.
bei -18°C oder tiefer

L09SP12501	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Leiter Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
<i>Name</i>	Doris Gschnitzer	Karl Huber
<i>Datum</i>	15.12.2014	15.12.2014