Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Schokocroissant
Artikelnummer	360460
Verkehrsbezeichnung	Tiefgefrorener Plunderteig, Croissant mit Kakaofüllung (15%), backfertig
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Leckeres Croissant mit Kakaofüllung
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herstellungsland	EU
Zolltarifnummer	19012000
GTIN	4061304011112

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

Mehl (WEIZEN), pflanzliche Öle und Fette (Palm, Sonnenblumen, Raps, Sheanuss, Kokos), Wasser, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Hefe, fettarmes Kakaopulver (1,8%), Laktose (MILCH), WEIZENKLEBER, Salz, Kakaomasse, Emulgator (SOJAlecithine), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1598 kJ 383 kcal
Fett (g)	22
davon gesättigt (g)	9,1
Kohlenhydrate (g)	39
davon Zucker (g)	12
Eiweiß (g)	6,6
Ballaststoffe (g)	2,1
Salz (g)	0,84

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Kann Spuren von Eiern, Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Sesamsamen enthalten.

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	100g		
Nettogewicht	7,2 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	3 x 24 (=72 St.)		
Verkaufseinheiten pro Palette	48 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 195,7 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit LDPE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	spitz zulaufende Enden, goldgelb
Geruch/Geschmack	arteigen
Konsistenz/Struktur	knusprig, innen weich

Mikrobiologie

Enterobacteriaceae	KBE/g	<10.000
Escherichia coli	KBE/g	<10
Staphylococcus aureus	KBE/g	<100
Präsumtiver Bacillus cereus	KBE/g	<100
Salmonellen spp.	KBE/g	neg./25g
Schimmelpilze	KBE/g	<1.000

Zubereitungshinweis

Das Produkt 20 Minuten bei Raumtemperatur auftauen. Den Backofen auf 220˚C vorheizen.
20 +/- 5 Minuten bei 175 +/-10˚C backen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.