Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Spinat-Feta-Strudel
Artikelnummer	360941
Verkehrsbezeichnung	Butterplunder mit Spinat und Feta, bestreut mit Käse, gegarter Teigling, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Länglicher Butterplunder gefüllt mit Spinat und Feta, bestreut mit Käse, mit Einschnitten an der Oberfläche Ausbackgewicht: ca. 111 g, Produktmaße: Länge 165 +/- 15 mm, Breite 55 +/- 5 mm, Höhe 27 + 3 mm / - 7 mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	10 Monate
Produktionsland	EU
GTIN	4061304009843

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, 13% Spinat, 12% Butter (MILCH), 3% Feta (MILCH), 2% geriebener Hartkäse (MILCH), Zwiebeln, Hefe, modifizierte Stärke, Zucker, Salz, Sahnepulver (MILCH), WEIZENGLUTEN, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, natives Olivenöl extra, Gewürze, Traubenzucker, Maltodextrin, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen)), WEIZENQUELLMEHL, Maisquellmehl, LAKTOSE, Gewürzextrakte.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1096 kJ 262 kcal
Fett (g)	12,9
davon gesättigt (g)	7,7
Kohlenhydrate (g)	29,0
davon Zucker (g)	2,3
Eiweiß (g)	6,4
Ballaststoffe (g)	1,7
Salz (g)	1,15

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;	Kk	
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

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Ei, Soja und Sesam 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	125 g (unterer Grenzwert 121g)		
Nettogewicht	6,250 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	2 x 25 (=50)		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 1767mm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Produkt: Elfenbeinfarbiger, rechteckiger Teigling, oben mit Einschnitten, durch die etwas grüne Füllung zu sehen ist, bestreut mit Käse Fertiges Produkt: Goldgelb bis braun gebackener, Butterplunder, im Inneren grüne Füllung, oben mit Einschnitten, bestreut mit Käse
Geruch	TK-Produkt: Arttypisch, nach frischem Teig, würzig nach Spinat und Feta, kein Fremdgeruch Fertiges Produkt: Arttypisch, nach Spinat, Feta und Gewürzen, leicht nach Hefe, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach frischem Buttergebäck, herzhaft würzige Füllung, kein Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	TK-Produkt: Tiefgefroren, keine Fremdkörper, soweit technisch vermeidbar Fertiges Produkt: Locker luftig, leicht stückige Füllung im Inneren, keine Fremdkörper, soweit technisch vermeidbar

Mikrobiologie

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: 1 x 10^2; Warnwert: 1 x 10^3
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: 1 x 10^2; Warnwert: 1 x 10^3
Präsumtive Bacillus Cereus	KBE/g	Richtwert: 1 x 10^2; Warnwert: 1 x 10^3
Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: 1 x 10^2
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: 1 x 10^4; Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A.; Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170-190°C vorheizen. Tiefgefrorenes Produkt im Ofen mit wenig Dampf und bei geschlossenem Zug bei 165-175°C für ca. 22-24 Minuten backen. Wir empfehlen den Zug nach 10 Minuten zu öffnen.

Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

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.