Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Nussschnecke Patissa 140g
Artikelnummer	360992
Verkehrsbezeichnung	Hefefeingebäck mit 26% Haselnussfüllung
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Zur Schnecke geformtes Hefefeingebäck, gefüllt mit einer Haselnussfüllung. Vorgegart, tiefgekühlt.
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von -18°C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Produktionsland	EU
GTIN	4061304010283

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENmehl, NUSSfüllung (Wasser, 4% HASELNÜSSE, Zucker, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Dextrose, modifizierte Stärke, WEIZENgrieß, SüßMOLKEnpulver, Maisquellmehl, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; HühnerEIweißpulver, magerer Kakao, Verdickungsmittel: Natriumalginat; Aromen, Speisesalz, Gewürz), Wasser, Margarine (Palmfett, Rapsöl, Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Zitronensäure), Hefe, Zucker, Speisesalz, WEIZENkleber, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Calciumphosphate; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1204 kJ 287 kcal
Fett (g)	13,2
davon gesättigt (g)	6,4
Kohlenhydrate (g)	35,9
davon Zucker (g)	9,1
Eiweiß (g)	5,2
Ballaststoffe (g)	2,3
Salz (g)	0,98

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	X	
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	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	X	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	X
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

[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 / ATG	140g		
Nettogewicht	8,4kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 60		
Verkaufseinheiten pro Palette	56 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 180,2 cm		
Verpackung	Wellpappkarton mit PE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Gedrehte Schnecke, beiger Teig, Füllung hell- bis mittelbraun/dunkelbraun
Geruch	Nussig, nach Nussöl, aromatisch, leicht nach Karamell, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Nussig, leicht süß, würzig, nach Karamell, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	Cremige Füllung mit kleinen Nussstückchen

Mikrobiologie

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM.

Hinweis

Tiefkühlprodukte, welche nicht explizit als fertig gebacken ausgelobt sind, müssen vor dem Verzehr einer ausreichenden Erhitzung unterzogen werden.

Backanleitung

Die Schnecken nach Möglichkeit 30-60 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen. Im Anschluss je nach gewünschtem Bräunungsgrad unter Zugabe von Schwaden ca. 22-24 Minuten bei 180 Grad backen. Die genaue Backzeit hängt vom Ofentyp und der gewünschten Bräunung ab.

GVO / GMO

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

Bestätigungen

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.

Kontaminanten entsprechen den in der Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915 festgesetzten Grenzwerten.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.