

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

918

Bezeichnung

Johannisbeerstreuselschnecke

Verkehrsbezeichnung

Hefeteiggebäck mit Johannisbeeren

Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 120 Minuten auftauen lassen.



Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059070

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

175

Ausbackgewicht (ca.) in g

175

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

300

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

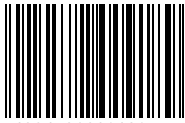
Garantierte Restlaufzeit in Tagen

150

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
30	 4024582009189	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
59,4	39,5	17,2
Brutto in kg	Netto in kg	
5,97	5,25	

Palette

Stück je Palette		
1.200		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
40	4	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	187,0
Brutto in kg	Netto in kg	
264,00	210,00	

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg
0,046	0,670
Gesamtgewicht Beutel in kg	Sonstiges in kg
0,046	

Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

Kennzeichnung bzgl. GVO

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

Lebensmittelrechtliche Bestätigung

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Artikeldaten

Artikel:	Johannisbeerstreuselschnecke	Art-Nr.:	918
Verkehrsbezeichnung:	Hefeteiggebäck mit Johannisbeeren		

Zutatenliste

Zutaten		
WEIZENMEHL, rote Johannisbeeren (14%), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Wasser, Zucker, Margarine (pflanzliche Fette (Palm, Kokos), pflanzliche Öle (Raps, Palm), Wasser, Emulgator (E471), Salz, natürliches BUTTERAROMA), Backkrem (pflanzliches Fett (Palm), Zucker, LAKTOSE, Emulgator (E471), WEIZENQUELLMEHL, pflanzliches Öl (Raps), SÜßMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300)), Aprikosenzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenpüree aus Konzentrat, Wasser, Geliermittel (E440), Säuerungsmittel (E330)), Hefe, Backmittel (WEIZENGLUTEN, WEIZENMEHL, pflanzliches Öl (Raps), Mehlbehandlungsmittel (E300)), Salz, Backkrem (WEIZENMEHL, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), getrockneter WEIZENVORTEIG), getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENFLOCKEN		
Kann Spuren enthalten von		
Erdnuss, Schalenfrüchte, Ei, Soja, Sesam, Lupinen, Senf, Sellerie		
Zusatzstoffe gem. LMIV	Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Ascorbinsäure (E300), Citronensäure (E330), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Pektine (E440)		
Enthaltene Aromen		
natürliches Aroma (Buttergeschmack)		
Sonstige Informationen		
<input type="checkbox"/> Laktosefrei	<input type="checkbox"/> Enthält Jodsalz	<input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Bio	<input type="checkbox"/> Vegan

Artikeldaten

Artikel:	Johannisbeerstreuselschnecke	Art-Nr.:	918
Verkehrsbezeichnung:	Hefeteiggebäck mit Johannisbeeren		

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
	175
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
	175
Höhe (ca.) in cm	
2,5-3,5	
Durchmesser (ca.) in cm	
14,0-18,5	

Zertifikate

<input type="checkbox"/>	Mikrobiologisch untersucht
<input type="checkbox"/>	Halal zertifiziert
<input type="checkbox"/>	Koscher zertifiziert

Nährwertangaben

<u>je 100g enthalten durchschnittlich</u>	
Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.322	314
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
9,2	4,3
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
52,0	23,0
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
2,5	4,6
Salzgehalt in g	
0,73	
<hr/>	
Natrium in g	Transfettsäuren in g
0,3	

Artikeldaten

Artikel:	Johannisbeerstreuselschnecke	Art-Nr.:	918
Verkehrsbezeichnung:	Hefeteiggebäck mit Johannisbeeren		

Allergene

<i>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV</i>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
06	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-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Artikeldaten

Artikel:	Johannisbeerstreuselschnecke	Art-Nr.:	918
Verkehrsbezeichnung:	Hefeteiggebäck mit Johannisbeeren		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
08	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(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 gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden. Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.