

# PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRAÙE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



**Artikel:** Pfannkuchen Fluffies 4,0kg/ Karton (3 Beutel á 1,34kg)

**Verkehrsbezeichnung:** kleine Pfannkuchen ungefüllt, gebacken, tiefgekühlt

**Dreistern Art.Nr:** 40868

**GTIN - Code:** 4001259095898

## Angaben zum Lieferanten / Ansprechpartner

**Lieferant:** Dreistern Nahrungsmittel GmbH

**Anschrift:** Troppauer Straße 10  
80937 München

**Tel-Nr. / Fax-Nr.:** 089/318558-0 / 089/3115126

**Ansprechpartner:** Severine Janotta, Leitung Qualitätssicherung

**Qualifikation:** M. Sc. Ökotrophologin

**Tel-Nr. / Fax-Nr.:** 089/318558-28 / 089/3115126

**E-Mail:** s.janotta@dreistern-food.de

## Logistische Daten/Verpackung:

**Gewicht Karton netto:** 4,0kg      **Gewicht Karton brutto:** 4,37kg  
**Stückgewicht:** ca. 8,5-9g

**Art der Verpackung:** Wellpappfaltkarton (336g) mit 3 innenliegenden PE-Beuteln (je 11g)

**Kartonverschluss:** PE-Packband

**Kartonabmessung:** 395 x 190 x 200 mm

**Palettenabmessung:** 1.200 x 800 x 1.750 mm

**Palettenbelegung:** 96 Karton/Palette      **Karton/Lage:** 12 Karton/Lage

**Lagen:** 8 Lagen/ Palette

**Palettengewicht netto:** 384kg

**Trockenprodukt:**       **Kühlprodukt:**       **Tiefkühlprodukt:**

**Transport- und Lagerbedingungen:** min. -18 °C

**Bei min. -18 °C mindestens haltbar:** 24 Monate      **Restlaufzeit:** mind. 9 Monate

## Gentechnik:

Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.

# PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRAÙE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



## **Bestrahlung:**

Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

## **Produktangaben:**

<b>Aussehen:</b>	kleiner, runder, beidseitig gebackener Pfannkuchen; gelblich bis hellbraun marmoriert
<b>Geruch:</b>	nach Pfannkuchen
<b>Geschmack:</b>	nach Pfannkuchen
<b>Konsistenz:</b>	lockerer Pfannkuchen
<b>evtl. Verwendung:</b>	Mit Puderzucker bestreuen oder mit Vanillesauce, Apfelmus, Früchtekompott oder Eiscreme servieren.
<b>besondere Eigenschaften:</b>	fertig gebacken tiefgekühlt, für Konvektomaten geeignet
<b>Abmessung/Größe:</b>	ca. 8,5 - 9g / Stück

## **Zubereitungsanleitung<sup>1</sup>:**

Die tiefgekühlten Pfannkuchen-Fluffies im vorgeheizten Konvektomaten bei 160 °C Heißluft ca. 5 Minuten auftauen und regenerieren. Alternativ ist die portionsweise Erwärmung in der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 50 Sekunden möglich - bitte beachten Sie dazu die Angaben Ihres Geräteherstellers. Wir empfehlen die Zubereitung im Konvektomaten.

## **Zutaten:**

*Weizenmehl*, pflanzliches Öl (Raps, Kokosnuss), *pasteurisiertes Vollej*, Trinkwasser, Zucker, *Magermilchpulver*, Backtriebmittel: Natriumcarbonat, Diphosphate; Emulgator: Sonnenblumenlecithine; *Eiweisspulver*, Speisesalz, Säureregulator: Citronensäure; Aroma (*Milch*)

## **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZDV §5:**

nicht kennzeichnungspflichtig

## **Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:**

Gluten, Ei, Milch

**Spurenkennzeichnung:** Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktionsstätte können Spuren folgender Allergene nicht ausgeschlossen werden: -

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von weiteren Allergenen zu geben.

<sup>1</sup> Die angegebenen Zeiten und Temperaturen für die Zubereitung sollen als Anhaltspunkt dienen und wir empfehlen daher, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Bitte beachten Sie die Angaben Ihres Geräteherstellers.

# PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRAÙE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



## Mikrobiologie (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung):

	<u>Richtwerte</u>	<u>Grenzwerte</u>
aerobe Gesamtkeimzahl/ g:	100.000	1.000.000
Escherichia coli/ g:	--	10
Enterobacteriaceae / g	100	1.000
Koagulase positive Staphylokokken/ g:	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus/ g:	100	1.000
Schimmelpilze/ g:	100	1.000
Listeria monocytogenes/ 25g:	--	100
Salmonellen:	--	negativ/ 25g

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Rohgewicht<sup>2</sup>

**Energie (kJ, kcal):** 1510; 360

**Fett (g):** 20,5

**davon gesättigte Fettsäuren (g):** 3,2

**Kohlenhydrate (g):** 36,4

**davon Zucker (g):** 16,1

**Eiweiß (g):** 6,6

**Salz (g):** 0,85

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Stand der Informationen: 04.04.2022

<sup>2</sup> analytisch ermittelt; rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen