



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.110g x 20, fertig gebacken

Version: 3 vom 21.06.2024



Artikelnummer: 14505
Marke: Pan
Verkehrsbezeichnung: Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig, fertig gebacken, tiefgefroren, 2200g
EU-Zolltarifnummer: 19059070

Produktbeschreibung

Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Apfelstückchen aus nachhaltiger Produktion, mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet, von zartem Blätterteig umhüllt. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: Äpfel 50%, WEIZENmehl, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Brotbrösel (WEIZENmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultanein, Salz, Zimt, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure

Kann Spuren enthalten von: MILCH, SOJA, SENF, EIER

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten)



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.110g x 20, fertig gebacken

Version: 3 vom 21.06.2024



Zubereitung

Produkt aus der Folie nehmen.

Die tiefgefrorenen Schnitten im vorgeheizten Ofen auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und backen bis sie goldgelb gebräunt sind.

Kombidämpfer: bei 140°C mit 30% Luftfeuchtigkeit 15 Min.

Backofen (Umluft): bei 180°C ca. 15 Min.

Mikrowelle: 1 tiefgefrorene Schnitte bei 1800W ca. 45 Sekunden erwärmen oder bei 900W ca. 1,5 Min. Die Wärme einige Minuten verteilen lassen.

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

Auftauzeit: Die Schnitten aus der Verpackung nehmen und ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) auftauen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen!



Produktmerkmale

- ohne zusätzliche Aromen
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- frische Äpfel aus Italien
- RSPO/Mass Balance
- vegetarisch



Nährwertangaben

| | Mittelwerte je 100g |
|-----------------------------|---------------------|
| Energie kJ | 893kJ |
| Energie kcal | 213kcal |
| Fett | 9.8g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5.0g |
| Kohlenhydrate | 27g |
| davon Zucker | 13g |
| Eiweiß | 2.9g |
| Salz | 0.33g |



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.110g x 20, fertig gebacken

Version: 3 vom 21.06.2024



Mikrobiologische Grenzwerte KbE/g

| analytischer Parameter | Grenzwerte |
|--------------------------|------------|
| Gesamtkeimzahl | 10.000 |
| Coliforme | 100 |
| Escherichia coli | 10 |
| Staphylococcus aureus | 100 |
| Hefen | 1.000 |
| Schimmel | 1.000 |
| Salmonella/25g | neg/25g |
| Listeria monocytogenes/g | neg/1g |



Produkthandling

| | |
|--|-------------------------------|
| Transport- und Lagerbedingungen: | Temperatur: -18°C oder tiefer |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: | 18 Monate |
| Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: | 12 Monate |



Verpackung

| Art der Verpackung | EAN-Code | Abmessungen | Netto-gewicht | Brutto-gewicht | |
|--------------------|---------------|-------------------|---------------|----------------|-----------------------|
| Basiseinheit | | | | | 5 Schnitten/Flow pack |
| Umkarton | 8000460012157 | 30,3x23,0x11,1 cm | 2.200 g | ca. 2,6 kg | 4 Flow pack/ Umkarton |
| | | | | | 208 Umkartons/Palette |
| Palette | | 120x80x180 cm | 457,6 kg | ca. 563 kg | 16 Lagen/Palette |
| | | | | | 13 Umkartons/Lage |

Freigaben

| | ERSTELLUNG | PRÜFUNG | FREIGABE |
|---------------|---------------------|----------------|------------|
| Unterschrift: | Melnickenko Tatjana | Benedetti Anna | Dekas Karl |
| Datum: | 21.06.2024 | 21.06.2024 | 21.06.2024 |