Produktdatenblatt





Cappuccinocreme-Schnecke

Artikel - Nr. 322

Bezeichnung des Lebensmittels Plundergebäck m. Cappuccinocremefüllung,

tietget

EAN 4009837003228

Conveniencestufe vorgegart

Dieses Produkt ist vegetarisch.

Einheiten					
Einheit	Stück *	Beutel	Karton	Lage	Palette
Menge pro Basiseinheit	1	50	50	300	3.000
Bruttogewicht ¹	0,14978	7,489	7,489	44,934	449,34
Nettogewicht	0,14	7,00	7,00	42,00	420,00
L x B x H (mm)	0 × 0 × 30	870 x 750 x 20	592 x 262 x 182	-	1.200 x 800 x 1.970
Durchmesser (mm)	95	-	-	-	-
Karton / Palette	-	-	-	-	60

^{*} Basiseinheit des Artikels

Abmessungen

Abmessungen: Ø 9,5 cm, H 3,0 cm

Nährwerte		Zutaten	Allergene			
Cappuccinocreme-Schnecke						
Brennwert	1256 kJ / 303 kcal	Zutaten vor dem Backen WEIZENMEHL, Cappuccinocreme (29%)(Wasser, Zucker, VOLLEI, Stärke, MOLKENPULVER (2,5%), VOLLMILCHPULVER (1,5%), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt, Kurkumaextrakt), Kaffeeextrakt (0,15%)), Margarine	Enthält: GLUTENHALTIGE GETREIDE, EIER UND - ERZEUGNISSE, MILCH UND - ERZEUGNISSE			
Fett	14,0 g					
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g					
Kohlenhydrate	37,0 g					

 $^{^{\}mathrm{1}}$ Gewicht in gefrorenem Zustand incl. Verpackung

davon Zucker	11,0 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,76 g

(Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, VOLLEI, Zucker, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Acerolasaftkonzentrat

Deklarationsempfehlung nach dem Backen

Kann Spuren enthalten von: SESAM

WEIZENMEHL, Cappuccinocreme (26%)(Wasser, Zucker, VOLLEI, Stärke, MOLKENPULVER (2,9%), VOLLMILCHPULVER (1,8%), färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt, Kurkumaextrakt), Kaffeeextrakt (0,17%)), Margarine (Palmfett, (von nachhaltig zertifizierten Plantagen), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft), Wasser, VOLLEI, Zucker, Hefe, BUTTER, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER. Acerolasaftkonzentrat Kann Spuren enthalten von:, SESAM

Alle Angaben beziehen sich auf 100 g Tiefkühlware Das Produkt hält die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) ein.

Backanleitung

Mindestens 30 Minuten antauen und bei 180°C 18-20 Minuten mit Dampf backen.

Mindesthaltbarkeit (ab Produktionsdatum)

9 Monate

Transport- und Lagerbedingungen

Dieses Produkt muss bei mindestens -18°C transportiert und gelagert werden.

Genverordnung

Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Rohstoffe nach der VO 1829|1830|2003

Stand: 16.04.2024