



Schedel
Der ökologische Backspezialist

Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH
Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses



Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD

Produktspezifikation

Bio Französisches Buttercroissant

Artikel-Nr. 7772

Product specification

Bio French butter croissant

Article-No. 7772

"Das buttrige Croissant für den perfekten Start in den Tag"

Croissant aus Plunderteig, vorgegart, tiefgefroren

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Serviervorschlag



Serving suggestion

"The butter croissant for the perfect start in the day"

Croissant, ready for bake off, deep-frozen

Produce and country of origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* 23%	Deutschland/BY	butter* 23%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Eier*	Deutschland/BY	eggs*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland/BY	yeast*	Germany/Bavaria
Molkepulver*	Deutschland/BY	whey powder*	Germany/Bavaria
Meersalz	Italien	sea salt	Italy
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

*aus kontrolliert ökologischem Anbau *from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene:** Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens:** gluten, eggs, milk products

Produktinformationen	Product information
Stückgewicht gefroren	60 g weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake off convenience grade
Größe	ca. 110 mm size
Lagerung	-18° C storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	3 Monate minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Processing and baking instructions:
Antauzeit	20 - 40 Min. defrosting time
Backzeit	18 - 24 Min. baking time
Backtemperatur	150° - 200° C baking temperature
Wasserdampf	ja / yes water steam
Wasserdampfmenge bei vorgegarterm Plundergebäck pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation water steam quantity for pastry products, ready for bake off per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Overpack
Innenverpackung	Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	6480 g net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	108 pieces per carton
Kartons pro Lage	4 cartons per layer
Kartons pro Palette	40 cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077723 barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1494 kJ / 358 kcal / 3,1 BE energy
Fett	20,0 g fat
- davon gesättigte Fettsäuren	13,1 g - thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	37,0 g carbohydrates
- davon Zucker	6,6 g - thereof sugar
Ballaststoffe	2,1 g dietary fibre
Eiweiß	6,2 g protein
Salz	1,1 g salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 08.09.2017	erstellt und verantwortlich:	freigegeben von:	SP 3.3.7772	Version 1	gültig ab:
letzte Änderung am:	QMB	GL	Seite 1/1		08.09.2017