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

Kontrollnr.: DE-BY-006-49693-BD

Produktspezifikation

BIO Kirschstrudel — Artikel-Nr. 7741

„Edler Strudel mit saftiger Kirschfüllung“
Veganer Plunderteig mit Kirschfüllung,
vorgegart, tiefgefroren

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Serviervorschlag

Product specification

BIO cherry strudel — Article-No. 7741

"Finest strudel with a juicy cherry filling"
vegan puff pastry with cherry filling,
ready for bake-off, deep-frozen

Country of production and origin: Germany

Serving suggestion

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		**Dough:**	
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Pflanzenmargarine (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)	Deutschland	plant margarine (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: lecithin*, sea salt)	Germany
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Füllung:		**Filling:**	
Sauerkirschen* (32%)	Deutschland	sour cherry* (32%)	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Maisstärke*	EU	corn starch*	EU
Zimt*	Indonesien	cinnamon*	Indonesia
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	
Enthaltene Allergene**: Gluten		Included allergens**: gluten	

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	135 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe gebacken	rechteckig / rectangular, ca. 145 mm	size baked
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	9 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 3 / baking program 3	Processing and baking instructions:
Antauzeit	25 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	26 - 28 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./oven volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	**Outer packaging**
Innenverpackung	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	8100 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077419	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1189 kJ / 283 kcal / 1,8 BE	energy
Fett	10,2 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	6,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	20,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,0 g	dietary fibre
Eiweiß	4,6 g	protein
Salz	0,7 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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products,

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.
Percentages always refer to the entire product. We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 15.09.2017	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 31.10.2024	GL	Version 1	31.10.2024