Schedel®

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

Bioland DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft

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

Produktspezifikation

BIO Laugenbuttercroissant — Artikel-Nr. 2005

„Die deftige Variante unserer berühmten Bamberger Buttercroissants“
Butterplunderteig, belaugt,
vorgegart, tiefgefroren

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Serviervorschlag

Serving suggestion

„The hearty version of our famous >Bamberger< butter croissants“
buttered puff pastry, coated with lye,
ready for bake-off, deep-frozen

Country of production and origin: Germany

Product specification

BIO pretzel butter croissant — Article-No. 2005

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* (24%)	Deutschland/BY	butter* (24%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU
Molkepulver*	EU	whey powder*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU
Natronlauge	Deutschland	sodium hydroxide	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

*from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene**: Gluten, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	85 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe gebacken	gebogen / bent, ca. 110 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 8 / baking program 8	Processing and baking instructions:
Antauzeit	20 – 30 Min.	defrosting time
Backzeit	18 – 22 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 160° C	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	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	5440 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	64	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112020057	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1567 kJ / 375 kcal / 3,3 BE	energy
Fett	20,5 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	13,5 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	39,7 g	carbohydrates
- davon Zucker	5,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,3 g	dietary fibre
Eiweiß	6,8 g	protein
Salz	1,3 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, sesame/-products, lupine/-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: 07.02.2007	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 31.10.2024	GL	Version 1	31.10.2024