

Produktspezifikation
Product specification

Bio Dinkel-Apfelmürbchen

Artikel-Nr. 4006

Bio „Apfelmürbchen“ spelt apple pie

Article-No. 4006

 „Frischer Dinkel-Apfelstreuselkuchen im Handformat“
 Dinkelmürbteig mit Apfelfüllung und Streuseln,
 gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Fresh spelt apple crumble pie in hand size“
 Spelt shortcrust with apple filling and crumbles,
 baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* 49% Butter* Rohrohrzucker* Eier* Meersalz	Deutschland/BY Deutschland/BY Brasilien Deutschland/BY Belgien	Dough: spelt flour 812* 49% butter* raw cane sugar* eggs* sea salt	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Brazil Germany/Bavaria Belgium
Füllung: Äpfel* 89% Rohrohrzucker* Apfelpulver* 5% Zimt*	Deutschland Brasilien Deutschland	Filling: apples* 89% raw cane sugar* apple powder* 5% cinnamon*	Germany Brazil Germany
Bestreuung: Dinkelmehl 812* 48% Butter* Rohrohrzucker*	Deutschland/BY Deutschland/BY Brasilien	Topping: spelt flour 812* 48% butter* raw cane sugar*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Brazil
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene:** Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens:** gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	150 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	Ø ca. 100 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	—	defrosting time
Backzeit	 7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	nein / no	water steam quantity per 100lt./cooking space 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	9600 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.	4028112040062	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1389 kJ / 331 kcal / 3,9 BE	energy
Fett	13,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	47,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	25,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,4 g	dietary fibre
Eiweiß	4,5 g	protein
Salz	0,11 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

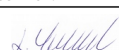
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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.

Erstellung am: 31.03.2020	freigegeben von:	Version 2	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020