

Produktspezifikation

Bio Zimtiss®

Artikel-Nr. 7751

Product specification

Bio "Zimtiss®"

Article-No. 7751

 „Unser zimtiger Plunder-Schmetterling“
 Butterplunderteig mit Zimtfüllung,
 vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Cinnamon pastry shaped like a butterfly“
 Buttered puff pastry with cinnamon filling,
 ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herstellungsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* 23%	Deutschland/BY	butter* 23%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Molkepulver*	Deutschland/BY	whey powder*	Germany/Bavaria
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Füllung:		Filling:	
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland/BY	eggs*	Germany/Bavaria
Molkepulver*	Deutschland/BY	whey powder*	Germany/Bavaria
Maisquellstärke*	Österreich	pre-gelatinised maize starch*	Austria
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Apfelmehl*	Deutschland/Österreich/Italien	flour made from dried apples*	Germany
Zimt* 2%		cinnamon* 2%	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	120 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake off	convenience grade
Größe	ca. 120 x 80 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 2 / baking program 2	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 pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	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	7680 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.	4028112077518	barcode no.


Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1794 kJ / 429 kcal / 4,6 BE	energy
Fett	20,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	13,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	54,8 g	carbohydrates
- davon Zucker	26,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,0 g	dietary fibre
Eiweiß	6,3 g	protein
Salz	1,2 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: 07.02.2007	freigegeben von:	Version 21	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020