

<b>Produktspezifikation</b>	<b>Product specification</b>
Bio Laugenbuttercroissant	Bio pretzel butter croissant
Artikel-Nr. 2003	Article-No. 2003

<i>„Die herzhafteste Variante von unserem Buttercroissant“</i> Butterplunderteig, belauget, vorgegart, tiefgefroren	Serviervorschlag		Serving suggestion	<i>„The savoury version of our buttered croissant“</i> Buttered puff pastry, ready for bake-off, deep-frozen
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* 22%	Deutschland/BY	butter* 22 %	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
Natronlauge		sodium hydroxide	
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

<b>Enthaltene Allergene**:</b> Gluten, Milcherzeugnisse	<b>Included allergens**:</b> gluten, dairy products
---	---

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 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 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
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
Innerverpackung	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	5760 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.	4028112020033	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1357 kJ / 323 kcal / 2,9 BE	energy
Fett	17,6 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	11,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	34,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,1 g	dietary fibre
Eiweiß	6,1 g	protein
Salz	1,0 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 19	gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 		01.06.2020