


Produktspezifikation	Product specification
Bio Dinkel-Mohntörtchen	Bio spelt poppy cupcake
Artikel-Nr. 4011	Article-No. 4011

<p>„Saftiges Küchlein mit köstlicher Mohnfüllung“ Dinkelmürbteig mit Mohnfüllung, gebacken, tiefgefroren</p>	Serviervorschlag 	<p>„Luscious cupcake with a delicate poppy filling“ Spelt shortcrust with poppy filling, baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* 48% Rohrohrzucker* Butter* Eier* Meersalz	Deutschland/BY Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien	Dough: spelt flour 812* 48% raw cane sugar* butter* eggs* sea salt	Germany/Bavaria Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium
Füllung: Milch* Mohn* 21% Dinkelgrieß* Rohrohrzucker* Butter* Schmand* Apfelmus* Eier* Puderzucker* Bourbon Vanille*	Deutschland/BY Tschechien Deutschland/BY Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/Österreich/Italien Deutschland/BY Brasilien/Indien Madagaskar	Filling: milk* poppy* 21% spelt semolina* raw cane sugar* butter* sour cream* apple puree* eggs* powdered sugar* bourbon vanilla*	Germany/Bavaria Czech Republic Germany/Bavaria Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Austria/Italy Germany/Bavaria Brazil/India Madagascar
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse	Included allergens**: gluten, eggs, dairy products
---	---

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	140 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

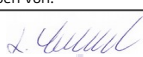
Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	—	defrosting time
Backzeit	 7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt./Backraumvolumen	nein / no	water steam quantity per 100lt./cooking 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	8960 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.	4028112040116	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1580 kJ / 377 kcal / 3,1 BE	energy
Fett	20,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	10,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	37,8 g	carbohydrates
- davon Zucker	17,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,8 g	dietary fibre
Eiweiß	8,1 g	protein
Salz	0,17 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: 15.01.2009	freigegeben von:	Version 20	gültig ab:
letzte Änderung am: 03.12.2020	GL 		03.12.2020