

**Produktspezifikation**

**Product specification**

Bio Mohnfächer

Artikel-Nr. 7750

Bio poppy pastry

Article-No. 7750

„Unsere spezielle Mohnfüllung wird Sie begeistern!“  
Butterplunderteig mit Mohnfüllung,  
vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„You will be impressed by this poppy filling!“  
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
<b>Teig:</b> Weizenmehl 550* Butter* 22% Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Molkepulver* Vollmilchpulver* Meersalz Gerstenmalz* Dinkelmehl 812* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Deutschland Deutschland/BY Brasilien	<b>Dough:</b> wheat flour 550* butter* 22% water yeast* raw cane sugar* whey powder* whole milk powder* sea salt barley malt* spelt flour 812* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Germany Germany/Bavaria Brazil
<b>Füllung:</b> Milch* Mohn* 22% 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	<b>Filling:</b> milk* poppy* 22% 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, Schalenfrüchte, Milch-/Lupinenerzeug.

**Included allergens\*\*:** gluten, eggs, nuts, dairy/lupin products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	120 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	Ø ca. 90 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
<b>Innenverpackung</b>	LDPE-Folie/foil	<b>Inner packaging</b>
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.	4028112077501	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1429 kJ / 341 kcal / 2,7 BE	energy
Fett	20,2 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	12,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	32,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	6,1 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,8 g	dietary fibre
Eiweiß	6,5 g	protein
Salz	0,9 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, celery/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-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: 09.02.2007	freigegeben von:	Version 24	gültig ab: 03.12.2020
letzte Änderung am: 03.12.2020	GL 	Version 24	03.12.2020