

Produktspezifikation		Product specification	
Bio Krapfen Pflaume	Artikel-Nr. 4002	Bio doughnut plum	Article-No. 4002

<i>„Der feine Geschmack mit Pflaumenfüllung“</i> Hefesiedegebäck mit Pflaumenfüllung, gebacken, tiefgefroren	Serviervorschlag		Serving suggestion	<i>„»The fine taste with plum filling“</i> Brioche pastry with plum filling, baked, deep-frozen
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Milch*	Deutschland/BY	milk*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland/BY	eggs*	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Palmfett*	Brasilien/Kolumbien	palmfat*	Brazil/Columbia
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Zitronensaftkonzentrat*	Brasilien	concentrate of lemon juice*	Brazil
Zitronenöl*		lemon oil*	
Füllung:		Filling:	
Pflaumenmus* 26%		plum jam* 26 %	
(Pflaumen*, Rohrohrzucker*, Zimt*, Nelken*, Anis*, Sternanis*)		(plums*, raw cane sugar*, cinnamon*, cloves*, anise*, star anise*)	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

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

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	80 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	Ø ca. 85 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:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	Bei Raumtemp. auftauen / thaw at room temp.	defrosting time
Backzeit	ODER	baking time
Backtemperatur	im Ofen ~ 80° C / thaw at ~ 80° C in the oven	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam

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	4800 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112040024	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1202 kJ / 287 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	8,5 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,9 g	carbohydrates
- davon Zucker	15,2 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,5 g	dietary fibre
Eiweiß	7,4 g	protein
Salz	0,7 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: 03.06.2020	freigegeben von:	Version 4	gültig ab:
letzte Änderung am: 20.01.21	GL 		20.01.2021