

Produktspezifikation		Product specification	
Bio Schoko-Vanillefächer	Artikel-Nr. 7754	Bio chocolate-vanilla-pastry	Article-No. 7754

„Unser Schoko-Vanille-Plunderfächer“ Butterplundereteig mit Vanillecreme und zartsplittriger Schokolade vorgegart, tiefgefroren	Muster	„our chocolate-vanilla-pastry“ Buttered puff pastry with vanillacream and tender-crisp chocolate, ready for bake-off, deep-frozen	Muster
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herstellungsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Weizenmehl 550* Butter* 23% Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Molkepulver* Vollmilchpulver* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Deutschland Brasilien	<b>Dough:</b> wheat flour 550* butter* 23% water yeast* raw cane sugar* whey powder* whole milk powder* sea salt barley malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Germany Brazil
<b>Füllung:</b> Schokoladenstückchen* (Rohrzucker*, Kakaomasse*, Kakaobutter*) 12% Rohrohrzucker* Milch* Eier* Molkenpulver* Maisquellstärke* Vollmilchpulver* Butter* Puderzucker* Bourbon Vanille* <1% Meersalz	Deutschland Brasilien Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Österreich Deutschland/BY Deutschland/BY Brasilien/Indien Madagaskar Belgien	<b>Filling:</b> chocolate pieces* (cane sugar*, cocoa mass*, cocoa butter*) raw cane sugar* milk* eggs* whey powder* pre-gelatinised maize starch* whole milk powder* butter* powdered sugar* bourbon vanilla* sea salt	Germany Brazil Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Austria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Brazil/India Madagascar Belgium
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

<b>Enthaltene Allergene**:</b> Gluten, Eier, Milcherzeugnisse	<b>Included allergens**:</b> 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
<b>Verarbeitungs- und Backanleitung:</b>	Backprogramm 2 / baking program 2	<b>Processing and baking instructions:</b>
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
<b>Umverpackung</b>	Papierkarton / paper carton	<b>Outer packaging</b>
<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.	4028112077549	barcode no.
<b>Ø Nährwertangaben pro 100 g</b>		<b>Ø Nutrient content per 100 g</b>
Energie	1511 kJ / 361 kcal / 3,3 BE	energy
Fett	18,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	12,3 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	39,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	14,2 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,3 g	dietary fibre
Eiweiß	6,9 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: 08.03.2021	freigegeben von:	Version 2	gültig ab:
letzte Änderung am: /	GL 		20.08.2021