

Produktspezifikation
Product specification

Bio Dinkel-Apfelmürbchen

Artikel-Nr. 4006

Bio „Apfelmürbchen“ spelt apple pie

Article-No. 4006

 „Feinste Apfeltörtchen mit Liebe bestreuselt“
 Dinkelmürbteig mit Apfelfüllung und Streuseln,
 gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Finest apple pies topped with crumble and love“
 spelt shortcrust with apple filling and crumbles,
 baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Dinkelmehl 812* (17 %)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (17 %)	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland	eggs*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Füllung:		Filling:	
Äpfel* (42%)	Deutschland	apples* (42%)	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Apfelmus* (2%)	EU	apple puree* (2%)	EU
Zimt*	Indonesien	cinnamon*	Indonesia
Bestreuung:		Topping:	
Dinkelmehl 812* (10%)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (10%)	Germany/Bavaria
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

*from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	150 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rund / round, 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
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	water steam quantity per 100lt./oven 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	9600 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.	4028112040062	barcode no.


Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1221 kJ / 291 kcal / 3,4 BE	energy
Fett	11,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	41,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	22,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,1 g	dietary fibre
Eiweiß	4,0 g	protein
Salz	0,1 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

 Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

 Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.
 Percentages always refer to the entire product. We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 31.03.2020	freigegeben von:	Version 4	gültig ab:
letzte Änderung am: 10.10.2022	GL 		01.11.2022