

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 	
				Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD	
Produktspezifikation			Product specification		
Bio Apfelstrudel		Artikel-Nr. 7710	Bio apple strudel		Article-No. 7710
„Knusprige Umhüllung - frische Apfelfüllung“ Butterplunderteig mit Apfelfüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag  Serving suggestion	„Crunchy coating filled with fresh apples“ buttered puff pastry with apple filling, ready for bake-off, deep-frozen		
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland			Country of production and origin: Germany		
Zutaten	Herkunftsland	Ingredients		Country of origin	
Teig: Weizenmehl 550* Butter* (13%) Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Vollmilchpulver* Molkepulver* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*		Dough: wheat flour 550* butter* (13%) water yeast* raw cane sugar* whole milk powder* whey powder* sea salt barley malt* acerola dry extract*		 Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Argentina EU EU EU Belgium EU EU Brazil	
Füllung: Äpfel* (36%) Rohrohrzucker* Apfelmus* (2%) Maisquellstärke* Zimt*		Filling: apples* (36%) raw cane sugar* apple puree* (2%) pre-gelatinised corn starch* cinnamon*		 Germany Argentina EU EU Indonesia	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture			
Enthaltene Allergene**: Gluten, Milcherzeugnisse		Included allergens**: gluten, dairy products			
Produktinformationen		Product information			
Stückgewicht gefroren		140 g		weight per piece deep-frozen	
Vorfertigungsgrad		vorgegart / ready for bake-off		convenience grade	
Größe		rechteckig / rectangular, ca. 145 mm		size	
Lagerung		-18° C		storage	
Mindesthaltbarkeitsdatum		9 Monate		best before date	
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang		3 Monate		minimum residual term as goods issue	
Verarbeitungs- und Backanleitung:		Backprogramm 3 / baking program 3		Processing and baking instructions:	
Antauzeit		25 - 40 Min.		defrosting time	
Backzeit		 26 - 28 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./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		8400 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.		4028112077105		barcode no.	
Ø Nährwertangaben pro 100 g				Ø Nutrient content per 100 g	
Energie		1070 kJ / 256 kcal / 2,6 BE		energy	
Fett		12,1 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren		8,0 g		- thereof saturated fatty acids	
Kohlenhydrate		31,5 g		carbohydrates	
- davon Zucker		11,7 g		- thereof sugar	
Ballaststoffe		2,3 g		dietary fibre	
Eiweiß		3,9 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, 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: 06.02.2007	freigegeben von:	Version 27	gültig ab:
letzte Änderung am: 02.02.2023	GL 		01.03.2023