

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		  	
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD					
Produktspezifikation			Product specification		
Bio Kirschstrudel		Artikel-Nr. 7709	Bio cherry strudel		Article-No. 7709
„Edler Strudel mit saftiger Kirschfüllung“ Veganer Plunderteig mit Kirschfüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	Serving suggestion "Finest strudel with a juicy cherry filling" vegan puff pastry with cherry filling, ready for bake-off, deep-frozen		
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland				Country of production and origin: Germany	
Zutaten		Herkunftsland	Ingredients		Country of origin
Teig:			Dough:		
Dinkelmehl 812*		Deutschland/BY	spelt flour 812*		Germany/Bavaria
Pflanzenmargarine (14%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Meersalz)		Deutschland	plant margarine (14%) (coconut oil*, shea butter*, water, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: sunflowerlecithin*, sea salt)		Germany
Wasser		Deutschland/BY	water		Germany/Bavaria
Rohrohrzucker*		Argentinien	raw cane sugar*		Argentina
Weizenmehl 550*		Deutschland/BY	wheat flour 550*		Germany/Bavaria
Hefe*		Deutschland	yeast*		Germany
Meersalz		Belgien	sea salt		Belgium
Gerstenmalz*		EU	barley malt*		EU
Acerolapulver*		Brasilien	acerola dry extract*		Brazil
Füllung:			Filling:		
Sauerkirschen* (32%)		Deutschland	sour cherry* (32%)		Germany
Rohrohrzucker*		Argentinien	raw cane sugar*		Argentina
Maisstärke*		EU	corn starch*		EU
Zimt*		Indonesien	cinnamon*		Indonesia
*aus kontrolliert ökologischem Anbau			*from controlled organic agriculture		
Enthaltene Allergene**: Gluten			Included allergens**: gluten		
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.		4028112077099		barcode no.	
Ø Nährwertangaben pro 100 g				Ø Nutrient content per 100 g	
Energie		1027 kJ / 244 kcal / 2,8 BE		energy	
Fett		9,4 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren		2,6 g		- thereof saturated fatty acids	
Kohlenhydrate		34,2 g		carbohydrates	
- davon Zucker		12,7 g		- thereof sugar	
Ballaststoffe		1,8 g		dietary fibre	
Eiweiß		4,5 g		protein	
Salz		0,8 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,					
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: 15.09.2017		freigegeben von:		gültig ab:	
letzte Änderung am: 06.02.2023		GL 		Version 11	
				01.03.2023	