

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses			
				Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD	
Produktspezifikation			Product specification		
Bio Kretastrudel		Artikel-Nr. 7712	Bio „Crete“ strudel		Article-No. 7712
„Der vegetarische Snack mit würzigem Geschmack“ Butterplunderteig mit Gemüse- und Käsefüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	Serving suggestion „A spicy vegetarian snack“ buttered puff pastry filled with vegetables and cottage cheese, ready for bake-off, deep-frozen		
				Country of production and origin: Germany	
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland					
Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin		
Teig:		Dough:			
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria		
Butter* (14%)	Deutschland/BY	butter* (14%)	Germany/Bavaria		
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria		
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany		
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina		
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU		
Molkepulver*	EU	whey powder*	EU		
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium		
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU		
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil		
Füllung:		Filling:			
Paprikaschoten* (21%)	EU	red pepper* (21%)	EU		
Weißer Käse* (9%)	Deutschland	cottage cheese* (9%)	Germany		
Weizenquellstärke*	EU	pre-gelatinised wheat starch*	EU		
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium		
Gewürze (Zwiebelpulver*, Schwarzkümmel*, Pfeffer*)	Nicht-EU	spices (onion powder*, black cumin*, pepper*)	Non-EU		
Paprikaflocken*	Nicht-EU	pepper flakes*	Non-EU		
Bestreuung:		Topping:			
Leinsaat braun*	EU/Nicht-EU	flax seeds brown*	EU/Non-EU		
Leinsaat gold*	EU/Nicht-EU	flax seeds gold*	EU/Non-EU		
*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.	4028112077129	barcode no.			
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g			
Energie	1060 kJ / 254 kcal / 1,9 BE	energy			
Fett	14,5 g	fat			
- davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g	- thereof saturated fatty acids			
Kohlenhydrate	23,0 g	carbohydrates			
- davon Zucker	5,0 g	- thereof sugar			
Ballaststoffe	2,5 g	dietary fibre			
Eiweiß	6,4 g	protein			
Salz	1,4 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: 08.02.2007		freigegeben von:		gültig ab:	
letzte Änderung am: 02.02.2023		GL 		Version 25	
				01.03.2023	