

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		
		Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD		
Produktspezifikation		Product specification		
Bio Spinatstrudel		Artikel-Nr. 7711	Bio spinach strudel	
		Article-No. 7711		
„Die mild-würzige Komposition aus Spinat und Käsewürfeln“ Butterplunderteig mit Spinat- und Käsefüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	Serving suggestion	„The mildly spicy composition of spinach and cheese cubes“ buttered puff pastry filled with spinach and cottage cheese, 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*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Argentinien EU EU Belgien EU Brasilien	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 Belgium EU Brazil
Füllung: Spinat* (25%) Zwiebelwürfel* Vollmilchpulver* Weißer Käse* (4%) Weizenquellstärke* Olivenöl* Gewürze (Zwiebelpulver*, Pfeffer*) Meersalz	EU Deutschland/EU EU Deutschland EU EU Nicht-EU Belgien	Filling: spinach* (25%) diced onions* whole milk powder* cottage cheese* (4%) pre-gelatinised wheat starch* olive oil* spices (onion powder*, pepper*) sea salt		EU Germany/EU EU Germany EU EU Non-EU Belgium
*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.	4028112077112		barcode no.	
Ø Nährwertangaben pro 100 g			Ø Nutrient content per 100 g	
Energie	1118 kJ / 267 kcal / 2,2 BE		energy	
Fett	14,9 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g		- thereof saturated fatty acids	
Kohlenhydrate	25,9 g		carbohydrates	
- davon Zucker	5,0 g		- thereof sugar	
Ballaststoffe	1,9 g		dietary fibre	
Eiweiß	6,3 g		protein	
Salz	1,2 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: 07.02.2007	freigegeben von:		Version 24	gültig ab:
letzte Änderung am: 02.02.2023	GL 			01.03.2023