

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 	
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD					
Produktspezifikation			Product specification		
Bio Topfentasche		Artikel-Nr. 7757	Bio curd cheesecake		Article-No. 7757
"Ein traumhafter Quarkgenuss" Butterplunderteig mit Quarkfüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag  Serving suggestion	"A delightful piece of curd" buttered puff pastry with curd 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:			
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*		Germany/Bavaria	
Wasser	Deutschland/BY	water		Germany/Bavaria	
Butter* (14%)	Deutschland/BY	butter* (14%)		Germany/Bavaria	
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*		Argentina	
Hefe*	Deutschland	yeast*		Germany	
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:			
Quark* (22%)	Deutschland	curd cheese* (22%)		Germany	
Butter*	Deutschland/BY	butter*		Germany/Bavaria	
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*		Argentina	
Eier*	Deutschland	eggs*		Germany	
Molkepulver*	EU	whey powder*		EU	
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*		EU	
Maisstärke*	EU	corn starch*		EU	
Weizen gluten*	EU	wheat gluten*		EU	
Meersalz	Belgien	sea salt		Belgium	
Zitronensaftkonzentrat*	EU	concentrate of lemon juice*		EU	
Zitronenöl*	EU	lemon oil*		EU	
*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	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade			
Größe	quadratisch / square, ca. 100 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:		Processing and baking instructions:			
Antauzeit	Backprogramm 3 / baking program 3 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		Outer packaging			
Innenverpackung		Inner packaging			
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil 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.	4028112077570	barcode no.			
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g			
Energie	1024 kJ / 243 kcal / 3,1 BE	energy			
Fett	6,1 g	fat			
- davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g	- thereof saturated fatty acids			
Kohlenhydrate	36,7 g	carbohydrates			
- davon Zucker	10,6 g	- thereof sugar			
Ballaststoffe	1,7 g	dietary fibre			
Eiweiß	9,1 g	protein			
Salz	1,1 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 9	
				01.03.2023	