

Produktspezifikation

Product specification

Bio Zimtiss®

Artikel-Nr. 7751

Bio "Zimtiss®"

Article-No. 7751

„Unser zimtiger Plunder-Schmetterling“
Butterplunderteig mit Zimtfüllung,
vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Cinnamon pastry shaped like a butterfly“
buttered puff pastry with cinnamon filling,
ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herstellungsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* (20%)	Deutschland/BY	Butter* (20%)	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:	
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Molkepulver*	EU	whey powder*	EU
Butter*	Deutschland/BY	butter*	Germany/Bavaria
Eier*	Deutschland	eggs*	Germany
Weizenquellstärke*	EU	pre-gelatinised wheat starch*	EU
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU
Zimt*	Indonesien	cinnamon*	Indonesia
Apfelmus*	EU	apple puree*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	110 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 120 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 2 / baking program 2	Processing and baking instructions:
Antauzeit	20 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	18 - 24 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	7040 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.	4028112077518	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1362 kJ / 326 kcal / 3,1 BE	energy
Fett	16,6 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	10,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	37,7 g	carbohydrates
- davon Zucker	13,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	1,7 g	dietary fibre
Eiweiß	5,3 g	protein
Salz	1,0 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,

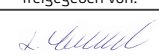
sesame/-products, lupine/-products

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