

 Schedel®		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 Bioland  DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft  vegan	
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD					
Produktspezifikation			Product specification		
Bio veganes Dinkissant		Artikel-Nr. 7731	Bio vegan „Dinkissant“		Article-No. 7731
“ Veganer Dinkel-Plunderteig, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	Serving suggestion “ vegan spelt puff pastry, ready for bake-off, deep-frozen		
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland				Country of production and origin: Germany	
Zutaten	Herkunftsland	Ingredients		Country of origin	
Dinkelmehl 812* (44%)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (44%)		Germany/Bavaria	
Pflanzenmargarine (22%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)	Deutschland	plant margarine (22%) (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: lecithin*, sea salt)		Germany	
Wasser	Deutschland/BY	water		Germany/Bavaria	
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*		Argentina	
Hefe*	Deutschland	yeast*		Germany	
Meersalz	Belgien	sea salt		Belgium	
Gerstenmalz*	EU	barley malt*		EU	
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*		Brazil	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture			
Enthaltene Allergene**: Gluten		Included allergens**: gluten			
Produktinformationen		Product information			
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep-frozen			
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade			
Größe gebacken	rautenförmig / rhombic, ca. 190 mm	size baked			
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	5760 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.	4028112077310	barcode no.			
Ø Nährwertangaben pro 100 g				Ø Nutrient content per 100 g	
Energie	1319 kJ / 315 kcal / 2,9 BE	energy			
Fett	16,1 g	fat			
- davon gesättigte Fettsäuren	9,8 g	- thereof saturated fatty acids			
Kohlenhydrate	34,8 g	carbohydrates			
- davon Zucker	4,1 g	- thereof sugar			
Ballaststoffe	2,3 g	fibre			
Eiweiß	6,6 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: 29.08.2023		freigegeben von:		gültig ab:	
letzte Änderung am: 19.09.2023		GL 		Version 2 19.09.2023	