

 Schedel®		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 Bioland  DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft	
				Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD	
Produktspezifikation			Product specification		
Bio veganes Kornissant		Artikel-Nr. 7735	Bio vegan „Kornissant“		Article-No. 7735
“ Veganer Plunderteig mit Körnern, vorgegart, tiefgefroren		Serviertvorschlag 	Serving suggestion “ Vegan puff pastry with grains, ready for bake-off, deep-frozen		
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland				Country of production and origin: Germany	
Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin		
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria		
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria		
Pflanzenmargarine (24%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)	Deutschland	plant margarine (24%) (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: lecithin*, sea salt)	Germany		
Körnermischung (11%) (Leinsaat braun*, Leinsaat gold*, Sonnenblumenkerne*, Roggenflocken*, Lupinenschrot*, Lupinenmehl*)	Deutschland/BY/EU/Nicht-EU	grain mixture (11%) (flax seeds brown*, flax seeds gold*, sunflower seeds*, rye flakes*, grained lupin*, lupin flour*)	Germany/Bavaria/EU/Non-EU		
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany		
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina		
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium		
Apfelmus*	Deutschland	apple puree*	Germany		
Dinkelsauerteig*	Deutschland	spelt sourdough*	Germany		
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU		
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany		
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany		
Acerolapulver*	Brasil	acerola dry extract*	Brazil		
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture			
Enthaltene Allergene**: Gluten, Lupine		Included allergens**: gluten, lupin			
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:		Processing and baking instructions:			
Antauzeit	Backprogramm 2 / baking program 2	defrosting time			
Backzeit	 20 - 40 Min.	baking time			
Backtemperatur	18 - 24 Min.	baking temperature			
Wasserdampf	150° - 200° C	water steam			
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	ja / yes	water steam quantity per 100lt./oven volume			
Umverpackung		Outer packaging			
Innenverpackung	Papierkarton / paper carton	Inner packaging			
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	LDPE-Folie/foil	measurement of carton (length x width x height)			
Nettogewicht Kartoninhalt	585 mm x 392 mm x 184 mm	net weight per carton			
Stückinhalt pro Karton	5760 g	pieces per carton			
Kartons pro Lage	64	cartons per layer			
Kartons pro Palette	4	cartons per pallet			
Barcode Nr.	40	barcode no.			
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g			
Energie	1391 kJ / 332 kcal / 2,5 BE	energy			
Fett	19,9 g	fat			
- davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g	- thereof saturated fatty acids			
Kohlenhydrate	30,2 g	carbohydrates			
- davon Zucker	3,8 g	- thereof sugar			
Ballaststoffe	3,3 g	fibre			
Eiweiß	6,8 g	protein			
Salz	0,9 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:		Version 1	
letzte Änderung am: /		GL 		gültig ab: 31.08.2023	