

**Produktspezifikation**

Bio Apfelstrudel

Artikel-Nr. 7710

**Product specification**

Bio apple strudel

Article-No. 7710

 „Knusprige Umhüllung - frische Apfelfüllung“  
 Butterplunderteig mit Apfelfüllung,  
 vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Servingsuggestion



 „Crunchy coating filled with fresh apples“  
 buttered puff pastry with apple filling,  
 ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* (14%)	Deutschland/BY	butter* (14%)	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
<b>Füllung:</b>		<b>Filling:</b>	
Äpfel* (36%)	Deutschland	apples* (36%)	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Apfelmus* (2%)	EU	apple puree* (2%)	EU
Maisquellstärke*	EU	pre-gelatinised corn starch*	EU
Zimt*	Indonesien	cinnamon*	Indonesia
*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 gebacken	rechteckig / rectangular, ca. 145 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 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
<b>Innenverpackung</b>	Papierkarton / paper carton	<b>Inner packaging</b>
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	8400 g	pieces per carton
Kartons pro Lage	60	cartons per layer
Kartons pro Palette	4	cartons per pallet
Barcode Nr.	40	barcode no.
	4028112077105	

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1070 kJ / 256 kcal / 2,6 BE	energy
Fett	12,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	8,0 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	31,5 g	carbohydrates
- davon Zucker	11,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,3 g	dietary fibre
Eiweiß	3,9 g	protein
Salz	0,7 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.

Erstellung am: 06.02.2007	freigegeben von:	Version 28	gültig ab:
letzte Änderung am: 16.01.2024	GL 		16.01.2024