

 Schedel®		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		  vegan
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD				
Produktspezifikation			Product specification	
Bio Dinkissant®		Artikel-Nr. 7731	Bio „Dinkissant“®	
Article-No. 7731				
“ Veganer Dinkel-Plunderteig, vorgegart, tiefgefroren		Serviovorschlag 	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*, Zitronensaft- konzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz)	Deutschland	plant margarine (22%) (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: 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:		Processing and baking instructions:		
Backprogramm 2 / baking program 2	20 - 40 Min.	defrosting time		
Antauzeit	18 - 24 Min.	baking time		
Backzeit	150° - 200° C	baking temperature		
Backtemperatur	ja / yes	water steam		
Wasserdampf	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./oven volume		
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen				
Umverpackung		Outer packaging		
Papierkarton / paper carton				
Innenverpackung		Inner packaging		
LDPE-Folie/foil				
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: 16.01.2024	GL 		Version 3	
		16.01.2024		