

 Schedel®		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD				
Produktspezifikation		Product specification		
Bio Kornissant®		Artikel-Nr. 7735	Bio „Kornissant“®	
Article-No. 7735				
“ Veganer Plunderteig mit Körnern, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	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*, Zitronensaft- konzentrat*, 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 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		Outer packaging		
Innenverpackung		Inner packaging		
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil 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.	4028112077358	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 2
letzte Änderung am: 16.01.2024		GL 		gültig ab: 16.01.2024