

 Schedel®		Schedel® Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		  		
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD						
Produktspezifikation		Product specification				
BIO Apfelstrudel		Artikel-Nr. 7738	BIO apple strudel		Article-No. 7738	
„Knusprige Umhüllung - frische Apfelfüllung“ Veganer Plundersteig mit Apfelfüllung, vorgegart, tiefgefroren		Serviervorschlag 	„Crunchy coating filled with fresh apples“ vegan 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	
Teig: Weizenmehl 550* Pflanzenmargarine (13%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz) Wasser Rohrohrzucker* Hefe* Meersalz Gerstenmalz* Dinkelsauerteig* Acerolapulver*		Deutschland/BY Deutschland Deutschland/BY Argentinien Deutschland Belgien EU Deutschland/BY Brasilien	Dough: wheat flour 550* plant margarine (13%) (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: lecithin*, sea salt) water raw cane sugar* yeast* sea salt barley malt* spelt sourdough* acerola dry extract*		Germany/Bavaria Germany Germany/Bavaria Argentina Germany Belgium EU Germany/Bavaria Brazil	
Füllung: Äpfel* (36%) Rohrohrzucker* Apfelmus* (2%) Maisquellstärke* Zimt*		Deutschland Argentinien EU EU Indonesien	Filling: apples* (36%) raw cane sugar* apple puree* (2%) pre-gelatinised corn starch* cinnamon*		Germany Argentina EU EU Indonesia	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau			*from controlled organic agriculture			
Enthaltene Allergene**: Gluten			Included allergens**: gluten			
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:		Backprogramm 3 / baking program 3		Processing and baking instructions:		
Antauzeit		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		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		8400 g		net weight per carton		
Stückinhalt pro Karton		60		pieces per carton		
Kartons pro Lage		4		cartons per layer		
Kartons pro Palette		40		cartons per pallet		
Barcode Nr.		4028112077389		barcode no.		
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g				
Energie		980 kJ / 234 kcal / 2,6 BE		energy		
Fett		9,7 g		fat		
- davon gesättigte Fettsäuren		5,9 g		- thereof saturated fatty acids		
Kohlenhydrate		31,4 g		carbohydrates		
- davon Zucker		11,3 g		- thereof sugar		
Ballaststoffe		2,3 g		dietary fibre		
Eiweiß		3,9 g		protein		
Salz		0,8 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: 01.10.2024		freigegeben von:		gültig ab:		
letzte Änderung am: /		GL 		Version 1		
				31.10.2024		