

Produktspezifikation

BIO Dinkel Käsetörtchen

Artikel-Nr. 4010

Product specification

BIO spelt cheese cupcake

Article-No. 4010

„Zitroniger Quarkgenuss im Törtchenformat“
Dinkelmürbteig mit Quarkfüllung,
gebacken, tiefgefroren

Serviovorschlag



Serving suggestion

„Delightful lemony curd in a tartlet format“
spelt shortcrust with cheese cream filling,
baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* (20%) Rohrohrzucker* Butter* Eier* Meersalz	Deutschland/BY Argentinien Deutschland/BY Deutschland Belgien	Dough: spelt flour 812* (20%) raw cane sugar* butter* eggs* sea salt	Germany/Bavaria Argentina Germany/Bavaria Germany Belgium
Füllung: Quark* (36%) Milch* Rohrohrzucker* Eier* Maisstärke* Butter* Molkepulver* Vollmilchpulver* Maisquellstärke* Puderzucker* Meersalz Zitronensaftkonzentrat* Vanille* Zitronenöl*	Deutschland/BY Deutschland Argentinien Deutschland EU Deutschland/BY EU EU EU EU/Nicht-EU Belgien EU Madagaskar EU	Filling: curd cheese* (36%) milk* raw cane sugar* eggs* corn starch* butter* whey powder* whole milk powder* corn starch* powdered sugar* sea salt concentrate of lemon juice* vanilla* lemon oil*	Germany/Bavaria Germany Argentina Germany EU Germany/Bavaria EU EU EU EU/Non-EU Belgium EU Madagascar EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	135 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe gebacken	rund / round, ca. 100 mm	size baked
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue
Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	—	defrosting time
Backzeit	7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	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	8640 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.	4028112040109	barcode no.
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1149 kJ / 273 kcal / 3,0 BE	energy
Fett	9,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	36,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	20,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	0,8 g	dietary fibre
Eiweiß	9,4 g	protein
Salz	0,3 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: 08.02.2007	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 11.04.2025	GL 	Version 26 11.04.2025