

 Schedel®		Schedel® – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 
				Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD
Produktspezifikation			Product specification	
BIO Kretastrudel		Artikel-Nr. 7712	BIO „Crete“ strudel	
		Article-No. 7712		
„Der vegetarische Snack mit würzigem Geschmack“ Butterplunderteig mit Gemüse- und Käsefüllung, vorgegart, tiefgefroren		Servievorschlag 	„A spicy vegetarian snack“ buttered puff pastry filled with vegetables and cottage cheese, 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* Butter* (13%) Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Vollmilchpulver* Molkepulver* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Argentinien EU EU Belgien EU Brasilien	Dough: wheat flour 550* butter* (13%) water yeast* raw cane sugar* whole milk powder* whey powder* sea salt barley malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Argentina EU EU Belgium EU Brazil	
Füllung: Paprikaschoten* (21%) Weißer Käse* (9%) Maisquellstärke* Meersalz Gewürze (Zwiebelpulver*, Schwarzkümmel*, Pfeffer*) Paprikaflocken*	EU Deutschland EU Belgien Nicht-EU Nicht-EU	Filling: red pepper* (21%) cottage cheese* (9%) corn starch* sea salt spices (onion powder*, black cumin*, pepper*) pepper flakes*	EU Germany EU Belgium Non-EU Non-EU	
Bestreuung: Leinsaat braun* Leinsaat gold*	EU/Nicht-EU EU/Nicht-EU	Topping: flax seeds brown* flax seeds gold*	EU/Non-EU EU/Non-EU	
*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:	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.	4028112077129		barcode no.	
Ø Nährwertangaben pro 100 g			Ø Nutrient content per 100 g	
Energie	1153 kJ / 276 kcal / 2,1 BE		energy	
Fett	15,9 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g		- thereof saturated fatty acids	
Kohlenhydrate	24,9 g		carbohydrates	
- davon Zucker	5,1 g		- thereof sugar	
Ballaststoffe	2,9 g		dietary fibre	
Eiweiß	6,7 g		protein	
Salz	1,4 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:		Version 27	gültig ab:
letzte Änderung am: 15.04.2025	GL 			15.04.2025