

<b>Artikel</b>	<b>TK BERL. PFANNKUCHEN HERZ 60x65G ARYZTA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>ARYZTA</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002438</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Siedegebäck mit Mehrfruchtkonfitüre, gepudert, fertig gebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	60 x 65
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton mit Innenbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Vollpappe, HDPE-Folie transparent
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, 18% Mehrfruchtkonfitüre (Zucker, Früchte [Himbeeren, Sauerkirschen, Äpfel, Erdbeeren], Glukosesirup, Wasser, Geliermittel: E440 Pektin; Säuerungsmittel: E330 Citronensäure), Palmfett, Ei, Hefe, 3% Dekorzucker (Traubenzucker, WEIZENSTÄRKE, Salfett), Rapsöl, Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Traubenzucker, HÜHNEREIKLARPULVER, Wasser. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchte und Sesam enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1620 / 386
<b>Fett</b>	
gesamt	17,90
gesättigte Fettsäuren	1,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	47,70
davon Zucker	15,70

<b>Eiweiß</b>	7,50
<b>Salz</b>	0,75

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei, Hühnereiklarpulver
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenstärke
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>	x		Süßmolkenpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
--	--	---

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen		x
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x

Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x

### Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### Zubereitungshinweis

Die Berliner aus dem Froster nehmen und ca. 60-90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: goldbraun matt, herzförmig mit typischem weißen Rand, bestäubt mit Puderzucker, gefüllt mit Mehrfruchtkonfitüre; Inneres: zarte Kruste, hellgelbe, weiche elastische Krume, gleichmäßig feine lockere Porung
Geruch	produkttypisch, frucht aromatisch, leicht nach Backfett, ohne Fremdgeruch
Geschmack	produkttypisch, frucht aromatisch, süß, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	arteigen

### Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KbE/g