

| | |
|--|---|
| Artikel | TK BERL. PFANNKUCHEN HERZ 48x65G ARYZTA |
| Marke (Eigenmarke) | ARYZTA |
| Artikelnummer | 65002439 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Siedegebäck mit Mehrfruchtkonfitüre, gepudert, fertig gebacken, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 48 x 65 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Karton mit Innenbeutel |
| Verpackungsmaterial | Vollpappe, HDPE-Folie transparent |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | 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, Schalenfrüchten und Sesam enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1620 / 386 |
| Fett | |
| gesamt | 17,90 |
| gesättigte Fettsäuren | 1,40 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 47,70 |
| davon Zucker | 15,70 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 7,50 |
| Salz | 0,75 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--------------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Ei, Hühnereiklarpulver |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Weizenmehl, Weizenstärke |
| Dinkel | | x | |
| Gerste | | x | |
| Hafer | | x | |
| Kamut | | x | |
| Roggen | | x | |
| Weizen | x | | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | x | | Süßmolkenpulver |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Cashewnüsse | | x | |
| Haselnüsse | | x | |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | x | |
| Mandeln | | x | |
| Paranüsse | | x | |
| Pecannüsse | | x | |
| Pistazien | | x | |
| Walnüsse | | x | |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | x | |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | 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 |
| gentechnisch verändert | | 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

Das Produkt bei Raumtemperatur für ca. 60-90 Minuten auftauen lassen.

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|---|
| Aussehen | Außen: goldbraun matt, herzförmig mit typischem weißen Rand, bestäubt mit Puderzucker, gefüllt mit Mehrfruchtkonfitüre; Innen: 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

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| | L 00.00 |
| 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) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 100 KbE/g |