

Artikel	TK PFANNKUCHEN MARILLE GEP. 48x72G ARYZT
Marke (Eigenmarke)	ARYZTA
Artikelnummer	65002440
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Siedegebäck gefüllt mit Marillenfruchtzubereitung, gepudert, fertig gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	48 x 72
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton mit Innenbeutel
Verpackungsmaterial	Vollpappe, HDPE-Folie transparent
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung 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, 20% Marillenfruchtzubereitung (55% Marillen, Glukosesirup, Zucker, Gelmittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure, Calciumcitrate; Aroma), Palmfett, 9% EI, Hefe, Wasser, 2% Dekorzucker (Traubenzucker, WEIZENSTÄRKE, Palmfett teilweise gehärtet, Aroma), Rapsöl, 2% EIGELB, Zucker, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Traubenzucker, HÜHNEREIEIWEISSPULVER. 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)	1469 / 350
Fett	
gesamt	14,90
gesättigte Fettsäuren	6,00
Kohlenhydrate	
gesamt	45,70
davon Zucker	13,60

Eiweiß	7,10
Salz	0,68

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei, Eigelb, Hühnereieiweißpulver
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

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

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Äußeres: goldbraun matt, typische runde Form mit typischem weißen Rand, bestäubt mit Puderzucker, gefüllt mit Marillenfruchtzubereitung; Inneres: zarte Kruste, hellgelbe, weiche elastische Krume, gleichmäßig feine lockere Porung
Geruch	produkttypisch, backaromatisch, fruchtaromatisch, leicht nach Backfett, ohne Fre
Geschmack	produkttypisch, backaromatisch, fruchtaromatisch, 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