

Artikel	TK NUSS-NOUGAT CROISSANT 88x110G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005232
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Croissant gefüllt mit Nuss-Nougatcreme (15%), gegarter Teigling, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	88 x 110
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Karton
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, 15% Nuss Nougatcreme (Zucker, Rapsöl, 10% HASELNÜSSE, Palmfett, fettarmer Kakao, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 SOJALECITHIN), pflanzliche Öle (Palm, Raps), Zucker, Hefe, VOLLEI pasteurisiert, HASELNÜSSE, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Palmkernfett, VOLLMILCHPULVER, natürliches Aroma, Emulgatoren: E472e Diacetylweinsäureglyceride von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E322 Lecithin; LAKTOSE, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure, Enzyme (Amylase, Xylanase, Transglutaminasen); Pflanzenfasern (Citrus), Zitronensaftkonzentrat, Stabilisatoren: E415 Xanthan, E466 Carboxymethylcellulose. Kann Spuren von Sesam und anderen Schalenfrüchten enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1680 / 402
Fett	

gesamt	20,10
gesättigte Fettsäuren	8,90
Kohlenhydrate	
gesamt	46,10
davon Zucker	14,60
Eiweiß	7,50
Salz	0,90

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Vollei
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizengluten
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		Vollmilchpulver, Laktose, Magermilchpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Haselnüsse
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		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sojalecithin
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
<u>Verwendungszweck</u>	
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 ca. 20 Minuten antauen lassen. Den Ofen auf 200-210 °C vorheizen. Anschließend das Produkt mit viel Dampf bei 170-190 °C im Umluftofen bzw. bei 190-210 °C im Backofen für ca. 18 Minuten und geschlossenem Zug backen. Empfehlung: Den Zug nach ca. 8 Minuten öffnen. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad bzw. Ofentyp abhängig.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	100 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	100 KbE/g

Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	10.000 KbE/g