

| | |
|--|--|
| Artikel | TK FRANZBRÖTCHEN 100x125G DEWI |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 65005263 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Plunderteigling mit Persipan-Zucker-Zimtfüllung (28%), backfertig, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 100 x 125 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Beutel (enthält 50 Stück) |
| 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) | Karton (enthält 2 Beutel à 50 Stück) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, Wasser, 17% BUTTER, 15% Persipanrohmasse (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup, Kartoffelstärke), Zucker, Hefe, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, 0,2% Zimt, EIWEISSPULVER, WEIZENEIWEISS, WEIZENSTÄRKE, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: E415 Xanthan, E413 Traganth, E401 Natriumalginat), Säuerungsmittel: E333 Calciumcitrate, E330 Citronensäure; Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Xylanasen). Kann Spuren von Lupinen, Schalenfrüchten und Sesam enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 1496 / 358 |
| Fett | |
| gesamt | 19,10 |
| gesättigte Fettsäuren | 10,20 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 38,90 |
| davon Zucker | 14,80 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 6,80 |
| Salz | 0,78 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--------------------------------|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Volleipulver, Eiweißpulver |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Weizen- und Gerstenerzeugnisse |
| 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 | | Butter, Vollmilchpulver |
| 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

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf bei 165-175 °C ca. 20-22 Min. backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erhalten. Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10-15 Min. aufgetaut werden. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten 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 |