

Artikel	TK NUSS-NOUGAT CROISSANT 56x110G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005286
Artikelbeschreibung	Plunderteighörnchen mit einer Nougatcremefüllung (18%) und Haselnussdekor (4%), vorgegärt, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	56 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 Lebensmittellieferant: DeWiBack 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, 18% Nougatfüllung (Zucker, Palmfett, 15% Haselnusskerne, fettarmes Kakaopulver, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; Aroma), Wasser, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure), 4% HASELNÜSSE gehackt, Hefe, Ei, Zucker, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator: E322 Lecithin; Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure, Enzyme (Cellulase, Amylase). Kann Spuren von Sesam, Sellerie und Senf sowie Erzeugnissen daraus enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1556 / 372
Fett	
gesamt	20,50
gesättigte Fettsäuren	7,60

Kohlenhydrate	
gesamt	39,10
davon Zucker	12,70
Eiweiß	6,70
Salz	1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Ei
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		Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver
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 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	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

Ernährungsformen

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 Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Minuten antauen lassen. Im Anschluss im vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen. Die Produkte können auch ohne Antauzeit im vorgeheizten Ofen gebacken werden; hierbei verlängert sich die Backzeit um ca. 2 Minuten.
Backtemperatur Stikkenofen: 200-210 °C; Umluftofen: 175-180 °C. Backzeit: ca. 20 Minuten. Die Backparameter sind abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten Ofentyp.

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)	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	10.000 KbE/g
