

<b>Artikel</b>	<b>TK SPINATSTRUDEL M. FETA 50x125G DEWI</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005527</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Plunderteiggebäck mit Spinat-Feta-Füllung (32%) und Käsebestreuung, backfertiger Teigling, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	50 x 125
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	verantwortlicher Lebensmittellieferant: DeWiBack Handels GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Spinat, Wasser, 10% BUTTER, KÄSE, VOLLEI, Zwiebeln, FETAKÄSE, Hefe, Speisesalz, Zucker, Bechamelsaucenpulver (modifizierte Stärke, SAHNEPULVER, Palmöl, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Hefeextrakt, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zwiebelpulver, Gewürze, Aroma), VOLLEIPULVER, Dextrose, Emulgatoren: E472e, E471; VOLLMILCHPULVER, Gewürze, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Hefeextrakt, Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure, Amylasen, Xylanasen), Aroma. Kann Spuren von Lupine, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Soja und Erzeugnissen daraus enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1051 / 251
<b>Fett</b>	
gesamt	12,00
gesättigte Fettsäuren	7,30
<b>Kohlenhydrate</b>	

gesamt	28,00
davon Zucker	1,50
<b>Eiweiß</b>	7,10
<b>Salz</b>	1,30

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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

---

## Erzeugnisse

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

## 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

Backtemperatur: 165 °C - 175 °C; Backzeit: 20-22 Min.  
Anleitung. Gefrorene Teiglinge in de vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf 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 für ca. 10-15 Minuten angetaut werden. Die Backzeit ist 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

---