

Artikel	TK MINI BERLINER HIMB. 200x12,5G Dr. Oet
Marke (Eigenmarke)	Dr. Oetker Professional
Artikelnummer	65006089
Artikelbeschreibung	lockeres, kleines Hefengebäck gefüllt mit fein-fruchtiger Himbeerkonfitüre, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	200 x 12,500
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	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG - Sortimentsbereich Professional
Zertifizierungsstatus Hersteller	DIN EN ISO 22000, HACCP
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, 19% Himbeerkonfitüre (Himbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure; Geliermittel: Pektine; Säureregulator: Natriumcitrate), Palmfett, Zucker, Wasser, VOLLEI, Pflanzenmargarine (pflanzliche Fette [Kokos, Palm]), Rapsöl, Wasser, Emulgator: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe, Jodsatz (Salz, Kaliumjodat), Emulgatoren: E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E322 Lecithine; Säureregulator: E341 Calciumphosphat; Backtriebmittel: E500 Natriumcarbonate; natürliches Aroma. Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose und Schalenfrüchte verarbeitet. Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
Energie (kJ / kcal)	1593 / 381
Fett	
gesamt	18,00
gesättigte Fettsäuren	8,20

Kohlenhydrate	
gesamt	47,00
davon Zucker	18,00
Eiweiß	6,30
Salz	0,62

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
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	
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

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

Konvektomat: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in 5 Minuten aufbacken und bei Zimmertemperatur noch etwas stehen lassen.

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)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)