

| | |
|--|--|
| Artikel | TK SCHOKO-CROISSANT 60x100G VANDEMOORT |
| Marke (Eigenmarke) | Banquet d'or |
| Artikelnummer | 65006104 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Plunderteig mit Butter, Croissant mit Schokokremfüllung (15%), backfertig, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 60 x 100 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Doppelfolienbeutel |
| Verpackungsmaterial | LDPE |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | Vandemoortele Deutschland GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, BRC |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (18,5%), Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps, Sheanuss, Sonnenblumen), Glukose-Fruktosesirup, fettarmes Kakaopulver (1,9%), Hefe, modifizierte Stärke, Salz, teilentrahmtes MILCHPULVER, MANDELN, Emulgator: E472e Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E322 SOJALECITHINE; MAGERMILCHPULVER, Kakaomasse, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure, E920 L-Cystein; Enzyme. Kann Spuren von und Sesam enthalten. |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1557 / 373 |
| Fett | |
| gesamt | 22,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 12,00 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 37,00 |
| davon Zucker | 10,00 |

| | |
|---------------|------|
| Eiweiß | 6,60 |
| Salz | 0,73 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| 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 | | teilentrahmtes Milchpulver, Magermilchpulver |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Mandeln |
| 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 | | Sojalecithine |

| | | |
|--|--|---|
| 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

Auftauzeit: 30 Min. Konventioneller Ofen (aufgetaut): 20-25 Min., 190-210 °C. Heißluftofen (aufgetaut): 20-25 Min., 160-180 °C. Hinweis: Backen in einem vorgewärmten Ofen, mit Schwaden schieben (mit Wasser besprühen). Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten.

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) | < 10/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | < 10.000/g |
| Hefen (KbE/g) | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | < 100/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | 0/25g |
| Schimmelpilze (KbE/g) | |