

Artikel	TK CROISSANT M. NUSS-NOUGAT 60x100G VAND
Marke (Eigenmarke)	Banquet d'or
Artikelnummer	65006116
Artikelbeschreibung	tiefgefrorener Plunderteig mit Butter, Croissant gefüllt (14,5%) mit Haselnußpasta und dekoriert (2%) mit Haselnußhack, backfertig
Abpackung / Nettogewicht	60 x 100
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Folie
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%, Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumen, Raps, Palm), Glukose-Fruktosesirup, Hefe, MANDELN, HASELNÜSSE 1%, Ei, fettarmes Kakaopulver 0,7%, Salz, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E472e Mono \square und Diacetylweinsäureester von Mono \square und Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALECITHINE; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, E920 L-Cystein; Enzyme. Kann Spuren von Sesam und anderen Schalenfrüchten enthalten. Kann Rückstände von Schalen enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1573 / 376
Fett	
gesamt	21,00
gesättigte Fettsäuren	11,00
Kohlenhydrate	
gesamt	40,00
davon Zucker	14,00

Eiweiß	6,60
Salz	0,70

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		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		Butter, Magermilchpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Mandeln, 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
<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 (Min.): 30; Backzeit (Etagenofen)/aufgetaut (Min.): 20-25, Backtemperatur (Etagenofen): 190-210 °C; Backzeit (Umluftofen)/aufgetaut (Min.): 20-25, Backtemperatur (Umluftofen): 160-180 °C; Etagenofen (Kondition): Backen in einem vorgewärmten Ofen, mit Schwaden schieben (oder 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)	