

<b>Artikel</b>	<b>TK MINI CROISS. 4FACH MIX 120x40G EDNA</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>EDNA</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65006214</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Buttercroissants gefüllt, vorgegart, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	120 x 40
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 30 Stück à 40g)
<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>	EDNA International GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	<p>Zutaten Himbeer-Buttercroissant mit Zuckerdekor: WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (16,5%), Füllung (14,5%) (Himbeerpüree (59%), Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Geliermittel: Pektin; Säureregulator: Zitronensäure; natürliches Aroma), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme Alpha-Amylase, Enzyme Xylanase; Dekor (3,5%) (Zucker, Palmfett). Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten. Zutaten Aprikosen-Buttercroissant: WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (17,5%), Füllung (15%) (Aprikosenmus (43%), Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Geliermittel: Pektin; Säureregulator: Zitronensäure; natürliches Aroma), Zucker, Hefe, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme Alpha-Amylase, Enzyme Xylanase. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten. Zutaten Nuss-Nougat-Buttercroissant mit Schokostreuseln: WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (17%), Füllung (15%) (Zucker, HASELNÜSSE (19%), Schokoladenpulver (18,5%) [Zucker, Kakaopulver], pflanzliches Fett [Raps, Palm], Emulgator: SOJALECITHINE), Zucker, Hefe,</p>

Schokoladendekor (2,5%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Polyglycerin-Polyricinoleat; natürliches Vanillearoma), MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme Alpha-Amylase, Enzyme Xylanase. Zutaten Buttercroissant mit Cremefüllung und Zitronengeschmack: WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER (17%), Creme (15%) (Wasser, Zucker, MAGERMILCHPULVER, modifizierte Stärke, Palmfett, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; natürliches Aroma, Farbstoff: Carotin), Zucker, Hefe, Dekor (2,5%) (Zucker, Palmfett), WEIZENGLUTEN, EIER, Speisesalz, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme Alpha-Amylase, Enzyme Xylanase. Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

**Nährwertangaben in g je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend  
Quelle / Bestimmung: Produzent, Angabe von Durchschnittswerten

<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1401 / 335
<b>Fett</b>	
gesamt	16,30
gesättigte Fettsäuren	10,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	40,00
davon Zucker	13,80
<b>Eiweiß</b>	6,00
<b>Salz</b>	0,76

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

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Ei
<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, Weizenglutten
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	Butter, Magermilchpulver
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Haselnüsse
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 Erzeugnisse</b>		x
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x	Sojalecithin
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x

## Zusatzstoffe

	ja	nein
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>		x
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei		X
glutenfrei		X
<b>gentechnisch verändert</b>		X
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
Backofen geeignet	X	
Convectomat geeignet		X
Dämpfer geeignet	X	
Friteuse geeignet		X
Mikrowelle geeignet		X
Pfanne geeignet		X
WOK geeignet		X

Kochtopf geeignet	x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Im Heißluftofen ca. 14-17 Minuten bei 180-200 °C mit Dampfzugabe backen. Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arteigen
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen
Konsistenz	arteigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)	