

Artikel	TK BUTTERSTRIEZEL 3FACH MIX 6x500G EDNA
Marke (Eigenmarke)	EDNA
Artikelnummer	65006218
Artikelbeschreibung	Butterhefegebäck gefüllt, Mischbox in den Sorten Butternussstriezel, Buttermohnstriezel und Butterquarkstriezel, fertig gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	6 x 500
Gebinde / Einheit (kg//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	EDNA International GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Butternussstriezel: WEIZENMEHL, Zucker, HASELNÜSSE (12%), Wasser, VOLLEIKONZENTRAT (VOLLEI, Zucker), BUTTER (6%), Hefe, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Acerolasaftkonzentrat, Kakaopulver. Buttermohnstriezel: WEIZENMEHL, Zucker, Mohn (12%), Wasser, VOLLEIKONZENTRAT (VOLLEI, Zucker), BUTTER (7%), Hefe, VOLLMILCHPULVER, HARTWEIZENGRIESS, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat. Butterquarkstriezel: WEIZENMEHL, QUARKZUBEREITUNG (18%) (SPEISEQUARK FETTSTUFE 40% Fett i. Tr., SAHNE), Zucker, VOLLEIKONZENTRAT (VOLLEI, Zucker), BUTTER (8%), Sultaninen, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Kartoffelflocken, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Wasser, natürliches Zitronenaroma. Alle Produkte können Spuren von Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt auf Basis der Herstellerspezifikation
Energie (kJ / kcal)	1477 / 351

Fett	
gesamt	13,70
gesättigte Fettsäuren	5,80
Kohlenhydrate	
gesamt	47,50
davon Zucker	18,00
Eiweiß	9,10
Salz	0,81

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Volleikonzentrat
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizen- und Gerstenerzeugnisse
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, Vollmilchpulver, Speisequark, Sahne
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		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 SO ₂	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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x
glutenfrei		x
gentechnisch verändert		x
<u>Verwendungszweck</u>		
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	Bei 100 °C 10 Minuten erwärmen oder 120 Minuten auftauen lassen.	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
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)