

## Rosinenschnecke



### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 14104

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefroren Plunderteig, rundes Gebäck gefüllt mit Kaltkrem (20%) und Rosinen (9%), backfertig.



### Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, Butter (MILCH) (18%), Rosinen, Zucker, Eiweiß, Glukose-Fruktosesirup, Hefe, Süßmolkenpulver (MILCH), modifizierte Stärke, WEIZENkleber, Ei, Salz, MagerMILCHpulver, Verdickungsmittel (E401), Sahnepulver (MILCH), Stabilisator (E516, E450), Aroma, pflanzliche Öle und Fette (Baumwolle), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Karottenextrakt, Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Sesamsamen.

### Allgemeine Information

**Zolltarifnummer** 1901200000  
**FKB code** KB30

### Produktdimensionen

**Gewicht (g)** 120

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

**Vegan** Nein  
**Vegetarisch** Ja  
**Eier - Produktionsmethode** Eier aus Bodenhaltung

### Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure  
E401 - Natriumalginat  
E516 - Calciumsulfat  
E450 - Diphosphate

### Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Pilze: < 1000/g  
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar  
Staphylococcus aureus: < 100/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1360 kJ		1632 kJ	19
Energie	325 kcal		390 kcal	20
Fett davon:	16 g		19 g	27
- gesättigte Fettsäuren	9,9 g		12 g	60
Kohlenhydrate davon:	38 g		46 g	18
- Zucker	14 g		17 g	19
Ballaststoffe	1,8 g		2,2 g	
Eiweiß	6,9 g		8,3 g	17
Salz	0,66 g		0,8 g	13

\* 1 Portion = 120 g

## Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Sesamsamen.

(\*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

## VERPACKUNGSMITTEL

### Verpackungsinformationen

<b>Unterverpackung</b>	Doppelfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
<b>Umverpackung</b>	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5) Etikett (Papier_PAP22)
<b>EDU (amerikanischen Karton)</b>	
<b>Stück per EDU</b>	60
<b>GTIN</b>	5413476915436
<b>Nettogewicht</b>	7,2 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	0,396 x 0,296 x 0,252
<b>CU</b>	
<b>GTIN</b>	5413476938107
<b>Nettogewicht</b>	0,120 kg

### Palettenverpackung

<b>Palettentyp</b>	Euro pallet
<b>Anzahl EDU / Lage</b>	8
<b>Anzahl Lage / Palette</b>	7
<b>Anzahl EDU / Palette</b>	56
<b>Gesamtnettogewicht Palette</b>	403 kg
<b>Gesamtbruttogewicht Palette</b>	450 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,909
<b>Palettenverpackung</b>	Palette (Holz_FOR50) Interlayer (Wellpappe PAP20) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22)

## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	12 (Monate )
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen 210°C. Backen 20-25 Min. bei 210 +/-10°C. Backen mit Schwaden schieben odeer mit Wasser besprühen. Der Zug während den ersten 15 Minuten geschlossen halten. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### Zertifikate

BRCGS & IFS

### GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830.

### Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

### Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

### Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen

(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)