

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 7

Artikel-Nr.:**00331**Artikelbezeichnung:**Birne Helene**Version

04.03.2019 0



Servervorschlag

ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Teigling aus Blätterteig mit Birnen- und Schokoladencremefüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Blätterteiggebäck mit Birnen- und Schokoladencremefüllung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:**135g**Produktbeschreibung:

Gefülltes Blätterteiggebäck mit hausgemachter Birnenfüllung und leckerer Schokocreme.

Produktvorteile:knuspriger Butterblätterteig;
saftige hausgemachte Birnenfüllung;
hochwertige Schweizer SchokoladencremeCode-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13MHD:

4 Monate ab Herstellung (Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

56 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 7

LOGISTIK

Kartoninhalt in Stück:	50 (1 x 50)
Einzelstücke pro Palette:	3000
Karton pro Lage:	4
Lagen pro Palette:	15
Karton pro Palette:	60

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 189

Kartongewicht (netto) in kg:	6,750
Kartongewicht (brutto) in kg:	7,350
Palettengewicht (netto) in kg:	405,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	466,000

* einschließlich Ladungsträger

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: 165 - 175°C
Backzeit: 26 - 28 Min.
Beschwadung: viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

TIPP: Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn Sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.

BACKANLEITUNG (Richtwerte für KOMBIDÄMPFER): Kombidampf 30% 21 Min. bei 170°C; Gesamtbackzeit: 21 Min. Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen das Gebäck mit Schoko-Topping oder Kuvertüre bespinnen.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 7

ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Zutatenliste vor Verarbeitung

ZUTATEN: 28% Birnen, WEIZENMEHL, 19% BUTTER, Wasser, Zucker, Modifizierte Stärken, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Kakaomasse, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (enthält SOJA); Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. 33% Birnenfüllung, 5% Schokoladencremefüllung. Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

16,2 % Milchfett

Zutatenliste verzehrfertig

*bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
13,0 % und unveredelt*

ZUTATEN: 32% Birnen, WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Zucker, Modifizierte Stärken, Pflanzliches Öl: Sonnenblume; fettarmes Kakaopulver, Speisesalz, Pflanzliche Fette: Palm, Kokos; Wasser, Kakaomasse, Säuerungsmittel: Zitronensäure; Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (enthält SOJA); Aroma. 38% Birnenfüllung, 6% Schokoladencremefüllung. Kann Spuren von Ei, Lupinen, Schalenfrüchten, Sesamsamen, weiterem glutenhaltigen Getreide enthalten.

18,6 % Milchfett

Ernährungsformen

vegetarisch ☒

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 7

PRODUKTKENNZEICHNUNG BEIM VERKAUF ALS UNVERPACKTE ("LOSE") WARE

Nachfolgend genannte Hinweise gelten ausschließlich für Deutschland

Aktuell müssen dem Endverbraucher folgende Informationen vor dem Kauf zugänglich gemacht werden:

Allergene

INFO Die Grundlage zur Informationspflicht entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV Artikel 9 (1)c / Artikel 44 (1) a ; Anlage II) und der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV § 2). Die Auskunft zu möglichen Kreuzkontaminationen ist nicht vorgeschrieben, wird aber aus Gründen der Produkthaftung empfohlen. Bitte berücksichtigen Sie dabei auch zusätzliche, eigene Kontaminationsquellen in Ihrem Betrieb.

Möglichkeiten der Auskunft (LMIDV § 4:)

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht vor Kaufabschluss zugänglich ist,
5. durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines Mitarbeiters, der über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist. Voraussetzungen für ein Ausreichen von mündlichen Auskünften sind:
 - ein gut lesbarer Aushang an gut sichtbarer Stelle mit dem Hinweis, dass die Information mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage erhältlich ist
 - die Auskunft wird einem diesbezüglich (Rück-)Fragen stellendem Kunden / Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt
 - dem Kunden / Endverbraucher ist eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittel verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe leicht zugänglich zu machen.

Zusätzlich zum Status der 14 EU-Allergene (siehe Allergentabelle auf der folgenden Seite) müssen Sie über folgende, allergieauslösenden Zutaten bei diesem Artikel informieren:

Enthält: **WEIZENMEHL, BUTTER, SOJA**

Zusatzstoffe

INFO Die Grundlage zur Informationspflicht und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Übermittlung entnehmen Sie bitte der Zusatzstoff - Zulassungsverordnung (ZZuLV § 9). Es gibt zwei Möglichkeiten der Darstellung:

VARIANTE A: ZZuLV - § 9 - (8) - 3.

In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher "unmittelbar zugänglich" (z.B. ein Schnellhefter auf der Theke) ist und in der alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden, mit Klassenname und Bezeichnung (oder E-Nr.). Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

Emulgator: Lecithine

Säuerungsmittel: Zitronensäure

Modifizierte Stärken

VARIANTE B: ZZuLV - § 9 - (1)

Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel. Hierbei genügt die Angabe bestimmter Zusatzstoffe. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

Die Zusammenfassung aller LMIV-relevanten Daten in einem neutralen pdf-Dokument stellen wir Ihnen auf unserer Internetseite im Log-in-Bereich zur Verfügung.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 7

ALLERGENE

Bezeichnung	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 7

NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

vor Verarbeitung

per 100g

Energie kJ	1306
Energie kcal	313
Fett (g)	18,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,4
Kohlenhydrate (g)	31,0
davon Zucker (g)	10,4
Eiweiß (g)	3,6
Salz (g)	0,56

bezogen auf eine Portion von 135g

Energie kJ	1763
Energie kcal	423
Fett (g)	25,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	15,4
Kohlenhydrate (g)	41,9
davon Zucker (g)	14,0
Eiweiß (g)	4,9
Salz (g)	0,75

verzehrfertig

per 100g

Energie kJ	1501
Energie kcal	360
Fett (g)	21,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	13,2
Kohlenhydrate (g)	35,7
davon Zucker (g)	11,9
Eiweiß (g)	4,2
Salz (g)	0,64

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von
13,0 % und unveredelt

bezogen auf eine Portion von 117g

Energie kJ	1763
Energie kcal	423
Fett (g)	25,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	15,4
Kohlenhydrate (g)	41,9
davon Zucker (g)	14,0
Eiweiß (g)	4,9
Salz (g)	0,75

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWerte

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (www.dghm.org)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Schimmelpilze	<= 10000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<= 100	<= 1000
Präsumtive Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*KbE: Koloniebildende Einheit

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 7

SONSTIGE ANGABEN

Gewicht Einzelstück - verzehrfertig: **117g** *bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13,0 % und unveredelt*

GMO (Genetically Modified Organism)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig