

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 5

Artikel-Nr.:**01035**Version

10.02.2015

Artikelbezeichnung:**Frischkäse-Peperoni-Stange**

Serviervorschlag

### ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung:

Plunderteigling mit Frischkäse-Peperonifüllung und Maisdekor

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig:

Plundergebäck mit Frischkäse-Peperonifüllung und Maisdekor

Conveniencegrad

Tiefgefrorene Teiglinge, backfertig

Nenngewicht Einzelstück**110 gr.**Produktbeschreibung:

Scharf-pikant und im Trend, unser vegetarischer Snack mit cremiger Frischkäse-Peperoni-Füllung.

Produktvorteile:

innovativer Snack mit außergewöhnlicher Füllung;  
aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen;  
vegetarisch gefüllt mit Frischkäse und Peperoni-Stücken;  
trifft den Geschmackstrend „scharf-pikant“ (Jalapeño, Peperoni, etc.);  
auffällige Teigoptik mit Dekor-Einschnitten und sichtbarer Füllung;  
knusprig dekoriert mit Maisgranulat;  
praktische Form zum Unterwegsverzehr

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368010351

MHD:

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

---

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

## Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth

Telefon: 0911 67044 - 0

Fax: 0911 67044 - 40

Web: [www.butterback.de](http://www.butterback.de)

E-mail: [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de)



# PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 5

## LOGISTIK

### Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück: 50 (1 x 50)

Einzelstücke pro Palette: 3000

Karton pro Lage: 4

Lagen pro Palette: 15

Karton pro Palette: 60

### Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:

58,5 x 38,5 x 12,0

Palette (Länge x Breite x Höhe) in cm:

120 x 80 x 195

### Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg: 5,5

Palettengewicht (netto) in kg: 330

Kartongewicht (brutto) in kg: 6,1

Palettengewicht (brutto incl. Palette) in kg: 391

## VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: 165 - 175 ° C

Backzeit: 20 - 22 Min.

Beschwadung: viel

BACKANLEITUNG (Richtwerte für Ladenbacköfen): Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10 - 15 Min. angetaut werden!

## GARNIERVORSCHLAG

Bereits dekoriert mit Knuspermais.

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 5

### 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: WEIZENMEHL, Wasser, 14% BUTTER, CREME FRAICHE, Backmittel (Maisgranulat, Maismehl, WEIZENEIWEIß, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase), FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke, Salz), Peperoni, Hefe, Käse (MILCH, Trennmittel: Kartoffelstärke; Salz, Farbstoff: Carotin), <2% Mais, Sonnenblumenkerne, Jodsalz: Natriumchlorid, Kaliumjodat; Modifizierte Stärke, EIWEIßPULVER, Salz, Gewürz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. 27% Frischkäse-Peperonifüllung. Kann Spuren von Lupinen, Nüssen und Mandeln, Sellerie, Senf, Sesam, Soja enthalten.

#### Zutatenliste verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von  
13% und unverdelt

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 17% BUTTER, CREME FRAICHE, Backmittel (Maisgranulat, Maismehl, WEIZENEIWEIß, Gewürze), FRISCHKÄSE (MILCH, Stärke, Salz), Wasser, Peperoni, Hefe, Käse (MILCH, Trennmittel: Kartoffelstärke; Salz, Farbstoff: Carotin), 2% Mais, Sonnenblumenkerne, Jodsalz: Natriumchlorid, Kaliumjodat; Modifizierte Stärke, EIWEIßPULVER, Salz, Gewürz. 31% Frischkäse-Peperonifüllung. Kann Spuren von Lupinen, Nüssen und Mandeln, Sellerie, Senf, Sesam, Soja enthalten.

### ALLERGENE

#### Bezeichnung

enthalten      kann Spuren  
enthalten      nicht enthalten

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 5

### NÄHRWERTINFORMATIONEN

(berechnete Durchschnittswerte)

#### vor Verarbeitung

per 100g

Energie kJ	1190
Energie kcal	284
Fett (g)	17,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	11,2
Kohlenhydrate (g)	23,7
davon Zucker (g)	0,6
Eiweiß (g)	6,3
Kochsalz (g)	1,2

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1309
Energie kcal	313
Fett (g)	19,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,3
Kohlenhydrate (g)	26,1
davon Zucker (g)	0,7
Eiweiß (g)	6,9
Kochsalz (g)	1,3

#### verzehrfertig

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von  
 13 % und unveredelt

per 100g

Energie kJ	1368
Energie kcal	327
Fett (g)	20,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,8
Kohlenhydrate (g)	27,3
davon Zucker (g)	0,7
Eiweiß (g)	7,2
Kochsalz (g)	1,4

bezogen auf 1 Stück(=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1309
Energie kcal	313
Fett (g)	19,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	12,3
Kohlenhydrate (g)	26,1
davon Zucker (g)	0,7
Eiweiß (g)	6,9
Kochsalz (g)	1,3

### MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

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

	Richtwerte	Warnwerte
Salmonella in 25g	---	nicht nachweisbar in 25g
Staphylococcus aureus	<=100	<=1000
Bacillus cereus	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=100	<=1000
Schimmelpilze	<=10000	---
Enterobacteriaceae	<=10000	---
Listeria monocytogenes	---	<=100

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.

## **Wolf ButterBack KG**

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth

Telefon: 0911 67044 - 0

Fax: 0911 67044 - 40

Web: [www.butterback.de](http://www.butterback.de)

E-mail: [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de)



---

# **PRODUKTSPEZIFIKATION**

Seite 5 von 5

## **WOLF BUTTERBACK UND GMO (Genetically Modified Organism)**

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

## **LEBENSMITTELSICHERHEIT**

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems nach dem International Food Standard 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.

---

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

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu [info@butterback.de](mailto:info@butterback.de) oder +49 911 / 67044-0.