

## BUTTERCROISSANT

### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 12385

**Verkaufsbeschreibung** Tiefgefrorener Butter-Plunzerteig, croissant, backfertig.

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983



### Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Butter (MILCH) (23,5%), Wasser, Zucker, Hefe, Salz, WEIZENkleber, Ei, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme (WEIZEN).

Kann Spuren enthalten von: Soja, Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen, Sesamsamen.

### Allgemeine Information

**Zolltarifnummer** 1901200000  
**FKB code** RB6

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

**Vegan** Nein  
**Vegetarisch** Ja

### Aussage

**Clean label** Ja

### Produktdimensionen

**Gewicht (g)** 60

### Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

### 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	1542 kJ		925 kJ	11
Energie	369 kcal		221 kcal	11
Fett davon:	20 g		12 g	17
- gesättigte Fettsäuren	13 g		7,7 g	39
Kohlenhydrate davon:	39 g		24 g	9
- Zucker	5,4 g		3,3 g	4
Ballaststoffe	1,4 g		0,8 g	
Eiweiß	6,4 g		3,9 g	8
Salz	0,92 g		0,55 g	9
Kalzium	15,1 mg	2	9,09 mg	
Eisen	0,41 mg	3	0,25 mg	

\* 1 Portion = 60 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, Haselnüssen, Pecannüssen, Sesamsamen.

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

## VERPACKUNGSMITTEL

### Bilder der Verpackung



### Verpackungsinformationen

<b>Unterverpackung</b>	Folie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
<b>Umverpackung</b>	Klebeband (Polypropylen_PP5) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22)
<b>EDU (amerikanischen Karton)</b>	
Stück per EDU	100
GTIN	5413476123855
Nettogewicht	6 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 x 0,296 x 0,309
<b>CU</b>	
GTIN	5413476937773
Nettogewicht	0,060 kg

### Palettenverpackung

<b>Palettentyp</b>	Euro pallet
<b>Anzahl EDU / Lage</b>	8
<b>Anzahl Lage / Palette</b>	6
<b>Anzahl EDU / Palette</b>	48
<b>Gesamtnettogewicht Palette</b>	288 kg
<b>Gesamtbruttogewicht Palette</b>	332 kg
<b>Länge x Breite x Höhe (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,999
<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: 20 min bei Raumtemperatur. Den Backofen vorheizen. Backen 14 +/- 2 Minuten bei 170 +/-10°C. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### Zertifikate

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)