

Beschreibung

Ein gefrorenes, bereit zu backen, gerade Croissant, gekrönt mit allen Arten von Samen.

Photo



Zutaten

Teig: WEIZENmehl (38,9%), Wasser, Butter (MILCH) (19,5%), Hefe, ROGGENmehl (2,5%), Zucker, WEIZENgluten, Sonnenblumenkerne, ROGGENflocken (1,1%), Leinsamen, WEIZENflocken (0,9%), Salz, Invertzucker, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym. Dekoration: Leinsamen, gelbe Leinsamen, Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

Physikalische Eigenschaften

	Einheit	Minimum	Vorgabe	Maximum
Gewicht	g	70,0	75,0	80,0
Länge	mm	107,0	128,0	150,0
Breite	mm	46,0	60,0	75,0
Höhe	mm	34,0	41,0	49,0

Microbiologische Eigenschaften (Calculated)

Schimmel/g	< 300
Salmonella/25g	Abwesend
Bacillus cereus/g	< 300
E.coli/g	< 10
Koagulase-Pos. Staphylokokken	< 300

Nährwert Eigenschaften (Calculated)

	on 100g	Referenzmenge pro 100g (%)
Brennwert (kJ)	1445 kJ	17,2
Brennwert (kcal)	345 kcal	17,3
Fett	19 g	27,3
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	53,5
Kohlenhydrate	34 g	12,9
- davon zucker	3,2 g	3,5
Ballaststoffe	3,7 g	12,5
Eiweiß	7,9 g	15,7
Salz	0,59 g	9,8

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

Allergene (Berekend)

Gluten	+
Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	+
Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	+
Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	-
Glutenhaltiges Getreide (Hafer)	-
Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)	-
Glutenhaltiges Getreide (Kamut)	-
Schalenfrüchte	?
Erdnüsse	-
Mandeln	?
Haselnüsse	?
Walnüsse	-
Kaschunüsse	-
Pecannüsse	-
Paranüsse	-
Pistazien	-
Macadamianüsse	-
Milch	+
Eier	+
Soja	-
Sesamsamen	-
Sulfit (E220 bis E227) (>10 ppm)	-
Sellerie	-
Senf	-
Fischbestandteile	-
Krusten- und Schalentiere	-
Weichtiere	-
Lupine	-

- = abwesend ? = mögliche Kreuzkontamination + = vorhande

Lagerung - und Distributionsbedingungen

- Ununterbrochen an -18°C oder niedriger.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Hoch beladene Paletten nicht aufstapeln.
- Verpackung immer geschlossen halten.
- Paletten nicht aufstapeln.
- 12 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
- Verfalldatum ist auf dem Etikett erwähnt.

Verpackung

Primäre Verpackung:

Typ Beutel: HDPE bag in box folie 41,5/17,2 x 0,018
Stücks/Beutel: 48

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:393 mm - Breite:290 mm - Höhe:184 mm
Bruttogewicht: 3.973,15 g
Nettogewicht: 3.600,00 g
EAN Kode: 5413056033239
Stücks/Schachtel : 48
Beutel/Schachtel : 1

Palletizer:

Typ palette: Europalette
Bruttogewicht: 339,35 Kg
Nettogewicht: 288,00 Kg
Anzahl Schichten pro Palette: 10
anzahl schachtel pro palette: 80
Höhe der Palette inkl. Artikel: 1,98 Mtr

Warencode
19012000

Backanleitung
Backrichtlinien

Auftauzeit : +/- 30 min
 Backzeit : +/- 21 min
 Backtemperatur : 170-180°C
 Gärzeit : /
 Gärtemperatur : /

Nach dem Auftauen, das Produkt sofort verarbeiten und nicht wieder einfrieren.
 Um eine optimale Qualität zu garantieren, empfehlen wir die fertigen Produkte in 12 Stunden zu verbrauchen, wenn bei Umgebungstemperaturen (15°C - 25°C) gelagert.
 Diese Backrichtlinien sind lauter informativ und müssen dem Typ des Ofens und der Anzahl Produkte im Ofen angepasst werden. Auch eventuelle Gär- und Auftauzeiten sind abhängig von verschiedenen Faktoren, so wie Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit. Sind Sie also aufmerksam um die nötigen Änderungen durchzuführen.

GMO

Lantmänner Unibake Londerzeel sagt aus, dass dieses Produkt keine genetisch manipulierten Zutaten, und auch keine Additive, enthält, übereinstimmend der EU-Vorschrift Nr. 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich auf den Markt bringen und Etikettieren von GMO-Produkten. Dieses Produkt entspricht der Verordnung. Folglich ist ein zusätzliches Etikett ("produziert mit genetisch manipulierten..") nicht nötig.

Beschriftung

NL | DELICE 2 GRANEN CROISSANT 75G | DIEPVRIES
 Ingrediënten: Deeg: tarwebloem (38,9%), water, boter (melk) (19,5%), gist, roggebloem (2,5%), suiker, tarwegluten, zonnebloempitten, roggevloeken (1,1%), lijnzaad, tarwevloeken (0,9%), zout, invertsuiker, meewerbtaraar (E300), enzyme. Decoratie: lijnzaad, geel lijnzaad, ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.

DE | DELICE CROISSANT 2-KÖRNER 75G | TIEFGEFROREN
 Zutaten: Teig: Weizenmehl (38,9%), Wasser, Butter (Milch) (19,5%), Hefe, Roggenmehl (2,5%), Zucker, Weizengluten, Sonnenblumenkerne, Roggenflocken (1,1%), Leinsamen, Weizenflocken (0,9%), Salz, Invertzucker, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym. Dekoration: Leinsamen, gelbe Leinsamen, Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

ES | DELICE CROISSANT 2-CEREALES 75G | ULTRACONGELADO
 Ingredientes: Masa: harina de trigo (38,9%), agua, mantequilla (leche) (19,5%), levadura, harina de centeno (2,5%), azúcar, gluten de trigo, semillas de girasol, copos de centeno (1,1%), semillas de lino, copos de trigo (0,9%), sal, azúcar invertido, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas. Decoración: semillas de lino, semillas de lino amarilla, huevo. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

FR | DELICE CROISSANT 2-GRAINS 75G | SURGELÉ
 Ingrédients: Pâte: farine de blé (38,9%), eau, beurre (lait) (19,5%), levure, farine de seigle (2,5%), sucre, gluten de blé, grains de tournesol, flocons de seigle (1,1%), graines de lin, flocons de blé (0,9%), sel, sucre inverti, agent de traitement de la farine (E300), enzyme. Décoration: graines de lin, graines de lin jaune, oeuf. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

IT | DELICE CROISSANT 2-CEREALE 75G | SURGELATO
 Ingredienti: Pasta: farina di frumento (38,9%), acqua, burro (latte) (19,5%), lievito, farina di segale (2,5%), zucchero, glutine di frumento, semi di girasole, segale schiacciato (1,1%), semi di lino, farina integrale di grano (0,9%), sale, zucchero invertito, agente di trattamento della farina (E300), enzimi. Decorazione: semi di lino, semi di lino giallo, uova. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

PT | DELICE CROISSANT 2-CEREAIS 75G | ULTRACONGELADO
 Ingredientes: Massa: farinha de trigo (38,9%), água, manteiga (leite) (19,5%), levedura, farinha de centeio (2,5%), açúcar, gluten de trigo, sementes de girassol, flocos de centeio (1,1%), semente de linho, flocos de trigo (0,9%), sal, açúcar invertido, agente de tratamento de farinha (E300), enzima. Decoração: semente de linho, sementes de linho amarelo, ovo. Pode conter traças de: avelãs, amêndoas.

Ten minste houdbaar tot eind: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Consumir de preferência antes do final de:
 Lot: PR999999 17/09/24 10:41:11 09/2025

26420000




 +/- 30 min +/- 21 min 170-180°C 48 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu*

