

Beschreibung

Vorgegartes, tiefgekühltes Kopenhagener Gebäck mit Himbeerfruchtfüllung.

Photo



Zutaten

WEIZENmehl, Margarine (Palmöl, Rapsöl, Kokosöl, Wasser, Emulgator (E471), Salz, Säureregulator (E330), natürlicher Aromastoff, natürliches Aroma, Vitamin A), Himbeerenfüllung: (22,0%) (Himbeeren (13,0%), Zucker, Wasser, Stärke, Geliermittel (E418), Säureregulator (E330, E331iii)), Wasser, Zucker, pasteurisierte Ei, Hefe, WEIZENgluten, Zuckertopping (Wasser, Glanzmittel (E953), Zucker, Geliermittel (E406), Säureregulator (E330)), Kartoffel- und WEIZENstärke, MANDELpaste (MANDELN, Zucker, Wasser), Stabilisator (E440), Salz, WEIZENmalzmehl, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (alpha-amylase, E300, transglutaminase, xylanase).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Haselnüsse, Pecannüsse.

Im Karton: Beutel mit Zuckerglasur (Zucker, Wasser, getrockneter Glukosestärkesirup).

Physikalische Eigenschaften

	<u>Einheit</u>	<u>Minimum</u>	<u>Vorgabe</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht	g	95,0	98,0	109,0

Microbiologische Eigenschaften (Measured)

Staphylococcus aureus/g	< 100
Salmonella/25g	Abwesend
Bacillus cereus/g	< 100

Nährwert Eigenschaften (Measured)

	<u>on 100g</u>	<u>Referenzmenge pro 100g (%)</u>
Brennwert (kJ)	1648 kJ	19,6
Brennwert (kcal)	395 kcal	19,8
Fett	23 g	32,9
- davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g	0,0
Kohlenhydrate	41 g	15,8
- davon zucker	20 g	22,2
Ballaststoffe	1,7 g	5,7
Eiweiß	5,1 g	10,2
Salz	0,24 g	4,0

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

Allergene (Measured)

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.
- 15 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
- Verfalldatum ist auf dem Etikett erwähnt.

Verpackung

Primäre Verpackung:

- Typ Beutel: PP BLUE
- Stücks/Beutel: 12
- Typ Beutel: PE BLUE
- Stücks/Beutel: 12

Secundäre Verpackung:

- Schachtel: Länge:390 mm - Breite:292 mm - Höhe:134 mm
- Bruttogewicht: 5 053,00 g
- Nettogewicht: 4 704,00 g
- EAN Kode: 5413056040657
- Stücks/Schachtel : 48
- Beutel/Schachtel : 4

Palletizer:

- Typ palette: Europalette
- Bruttogewicht: 547,01 Kg
- Nettogewicht: 489,22 Kg
- Anzahl Schichten pro Palette: 13
- anzahl schachtel pro palette: 104
- Höhe der Palette inkl. Artikel: 1,89 Mtr

Diese Angaben sind vertraulich, und dürfen unter keinen Umständen reproduziert werden. Angaben sind an Weisungen gebunden und daher nicht bindend. Eine aktuelle Version ist auf Anfrage erhältlich.

Warecode
19012000

Backanleitung
Backrichtlinien

Auftauzeit: /
 Backzeit: 18 min
 Backtemperatur: 190°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 24 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

Lantmännen 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

<p>IT - Corona alla lamponi Fine pasticceria Danese prelievitata e surgelata - surgelato. Peso netto 5054 g. Ingredienti e valori nutrizionali (etichetta cartone). Conservare il prodotto ad una temperatura di almeno -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro il: Vedi data sottostante.</p>	<p>NL - Frambozen Kroon Gerezen diepgevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 5054 g. Ingrediënten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren: Bij -18°C of kouder. Na onttoeing niet opnieuw invriezen. Ten minste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.</p>		
<p>PT - Coroa Framboesa Massa dinamarquesa pré-cozinhada ultracongelado. Peso líquido: 5054 g. Ingredientes e valores nutricionais: Ver na embalagem. Conservação: A -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelamento. Consumir de preferência antes de: Ver data em baixo.</p>	<p>FR - Couronne à la framboise Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 5054 g Ingrédients et valeurs nutritive: Voir le billet dans le carton. Conserver à une température ne dépassant pas -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. A consommer de préférence avant le: Voir date indiquée en dessous.</p>		
<p>DE - 41206020D Himbeerkrone Vorgegartes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 5054 g. Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Aufbewahrung: Bei minus 18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.</p>	<p>ES - Corona Frambuesa Masa Danesa precocida ultracongelado. Peso neto: 5054 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservación: -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.</p>		

Net weight: **5054 g**



BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.08.24
14:05

226947-002

Net weight:

5054 g



48 x ca./approx 98 g +
2 x 175 g glasur/icing

Diese Angaben sind vertraulich, und dürfen unter keinen Umständen reproduziert werden. Angaben sind an Weisungen gebunden und daher nicht bindend. Eine aktuelle Version ist auf Anfrage erhältlich.