

Beschreibung

Ein Sortiment von 3 tiefgefrorenen Mini-Viennoiserie Produkten: Mini-Croissant, Mini-Schokobrötchen, Mini-Rosinenschnecke. Fertig zum Backen.

Photo



Zutaten

MINI CROISSANT RECHT 30G - Teig: WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Zucker, Hefe, Butter (MILCH), Kokosöl, Salz, Rapsöl, WEIZENgluten, Emulgator (E471), Säureregulator (E330), natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

MINI ROSINENSCHNECKE 30G - Teig: WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Butter (MILCH), Kokosöl, Rapsöl, MagerMILCHpulver, Salz, WEIZENgluten, Emulgator (E471), LAKTOSE, Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Füllung: Creme Füllung (MILCH) (16,7%) (Wasser, Zucker, Modifizierte Kartoffelstärke (E1414), Ei, VollMILCHpulver, MOLKEpulver, VollEipulver, natürliches Vanille-Aroma mit anderen natürlichen Aromen (MILCH), Farbstoff (E160a), Rosinen (16,6%), Sonnenblumenöl. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln und andere glutenhaltige Getreidesorten.

MINI SCHOKOBRÖTCHEN 30G - Teig: WEIZENmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Butter (MILCH), Kokosöl, Salz, Rapsöl, WEIZENgluten, Emulgator (E471), Säureregulator (E330), natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Füllung: Schokolade (Kakaotrockenmasse: 44,2 % mindestens) (13,3%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (SOJA))). Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln und andere glutenhaltige Getreidesorten.

Physikalische Eigenschaften

	<u>Einheit</u>	<u>Minimum</u>	<u>Vorgabe</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht	g	27,0	30,0	33,0

Microbiologische Eigenschaften (Calculated)

?22260000?

SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN

Schimmel/g < 300

SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT

Schimmel/g < 300

SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE

Schimmel/g < 300

Salmonella/25g Abwesend

SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT

Salmonella/25g Abwesend

SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN

Salmonella/25g Abwesend

Bacillus cereus/g < 300

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.

SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT	
Bacillus cereus/g	< 300
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE	
Bacillus cereus/g	< 300
E.coli/g	< 10
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT	
E.coli/g	< 10
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN	
E.coli/g	< 10
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE	
Koagulase-Pos. Staphylokokken	< 300
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT	
Koagulase-Pos. Staphylokokken	< 300
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN	
Koagulase-Pos. Staphylokokken	< 300

Nährwert Eigenschaften (Calculated)

SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN	on 100g	Referenzmenge pro 100g (%)
Brennwert (kJ)	1498 kJ	17,8
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
Brennwert (kJ)	1286 kJ	15,3
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Brennwert (kJ)	1401 kJ	16,7
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Brennwert (kcal)	358 kcal	17,9
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
Brennwert (kcal)	307 kcal	15,4
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Brennwert (kcal)	335 kcal	16,7
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Fett	19 g	27,4
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Fett	17 g	24,7
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
Fett	14 g	19,7
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	55,7
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
- davon gesättigte Fettsäuren	10 g	50,0
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
- davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g	39,1
Kohlenhydrate	40 g	15,3
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Kohlenhydrate	38 g	14,5
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Kohlenhydrate	39 g	15,0
- davon zucker	11 g	12,2
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
- davon zucker	6,1 g	6,7

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.

SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE

	on 100g	Referenzmenge pro 100g (%)
- davon zucker	17 g	19,0
Ballaststoffe	1,8 g	6,0
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Ballaststoffe	1,6 g	5,4
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Ballaststoffe	2,5 g	8,2
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Eiweiß	6,3 g	12,5
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
Eiweiß	5,0 g	10,0
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Eiweiß	6,2 g	12,3
SG* BESTBLENDINGS MINI ROSINENSCHNECKE		
Salz	0,62 g	10,3
SG* BESTBLENDINGS MINI CROISSANT RECHT		
Salz	0,98 g	16,4
SG* BESTBLENDINGS MINI SCHOKOBRÖTCHEN		
Salz	0,86 g	14,4

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

Allergene (Berekend)

?22260000?

SG* BESTBLENDS MINI CROISSANT RECHT

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	-

SG* BESTBLENDS MINI SCHOKOBRÖTCHEN

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	-

SG* BESTBLENDS MINI ROSINENSCHNECKE

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.

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 auf stapeln.
- Verpackung immer geschlossen halten.
- Paletten nicht auf stapeln.
- 13 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
- Verfalldatum ist auf dem Etikett erwähnt.

Verpackung

Primäre Verpackung:

Typ Beutel: Beutel Bleu
 Stücks/Beutel: 150

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:393 mm - Breite:290 mm - Höhe:184 mm
 Bruttogewicht: 4 903,00 g
 Nettogewicht: 4 500,00 g
 EAN Kode: 5413056020284
 Stücks/Schachtel : 150
 Beutel/Schachtel : 1

Palletizer:

Typ palette: Europalette
 Bruttogewicht: 413,74 Kg
 Nettogewicht: 360,00 Kg
 Anzahl Schichten pro Palette: 10
 anzahl schachtel pro palette: 80
 Höhe der Palette inkl. Artikel: 1,98 Mtr

Warecode
19012000

Backanleitung
Backrichtlinien

Auftauzeit: +/- 30 min
 Backzeit: +/- 16 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 | BESTBLENDINGS ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE | DIEPVRIES

Mix van 3 soorten mini viennoiserie: croissant, chocoladebroodje en suisse met rozijnen.

FR | BESTBLENDINGS ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE | SURGELÉ

Un assortiment de 3 types de mini viennoiseries: un croissant, un pain au chocolat et un suisse aux raisins.

DE | BESTBLENDINGS MINI VIENNOISERIE SORTIMENT | TIEFGEFROREN

Ein Sortiment von 3 tiefgefrorenen Mini-Viennoiserie Produkten: Mini-Croissant, Mini-Schokobrotchen, Mini-Rosinenschnecke.

IT | BESTBLENDINGS MINI VIENNOISERIE ASSORTITA | SURGELATO

Un assortimento di 3 mini cornetti congelati.

ES | BESTBLENDINGS MINI SURTIDO BOLLERÍA | ULTRACONGELADO

Una mezcla de 3 tipos de mini viennoiserie: croissant, bollo de chocolate y remolino de pasas.

PT | BESTBLENDINGS MINI SORTIDO BOLLERIA | ULTRACONGELADO

Uma mistura de 3 tipos de mini viennoiserie: croissant, rolo de chocolate e passas.

Ten minste houdbaar tot einde: - 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 preferéncia antes do final de:

09/2025

Lot: PR999999 27/08/24 9:04:34

22320000



MINI

3 x 50 x 30G (4,50 kg)

+/- 30 min | +/- 16 min | 170-180°C | 150 x

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



Unibake NL