

## Beschreibung

## Photo



## Zutaten

Margarine (Palm-, Raps- und Kokosöl, Wasser, Emulgator (E471), Salz, Säureregulator (E330), natürlicher Aromastoff, natürliches Aroma, Vitamin A), WEIZENmehl, Wasser, Zucker, Zuckertopping (2%) (Wasser, Glanzmittel (E953), Zucker, Geliermittel (E406), Säureregulator (E330)), pasteurisierte Ei, WEIZENgluten, Hefe, Puddingpulver (Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, Kokosöl, Stabilisator (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Farbstoff (E160a(iii)), Salz, MILCHeiweiß, Bitter Masse (1%) (Aprikosenkerne, Zucker, Wasser, Glukosesirup, Stärke, getrocknetes Eiweiß), Zimt, Sirup, Rohrzuckersirup, Salz, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym. Glasur (Zucker, Wasser, getrockneter Glukosestärkesirup). Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse.

## Physikalische Eigenschaften

	<u>Einheit</u>	<u>Minimum</u>	<u>Vorgabe</u>	<u>Maximum</u>
Gewicht	g	83,8	86,8	89,8
Höhe	mm	21,0	26,0	31,0
Durchmesser	mm	90,5	96,0	101,5

## 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)	1838 kJ	21,9
Brennwert (kcal)	440 kcal	22,0
Fett	26 g	37,1
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	55,0
Kohlenhydrate	45 g	17,3
- davon zucker	22 g	24,4
Ballaststoffe	1,8 g	6,0
Eiweiß	5,7 g	11,4
Salz	0,33 g	5,5

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: CPP PLASTIC BLUE  
 Stücks/Beutel: 12

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:384 mm - Breite:286 mm - Höhe:122 mm  
 Bruttogewicht: 4 853,60 g  
 Nettogewicht: 4 516,00 g  
 EAN Kode: 5413056040503  
 Stücks/Schachtel : 48  
 Beutel/Schachtel : 4

Palletizer:

Typ palette: Europalette  
 Bruttogewicht: 526,77 Kg  
 Nettogewicht: 469,66 Kg  
 Anzahl Schichten pro Palette: 13  
 anzahl schachtel pro palette: 104  
 Höhe der Palette inkl. Artikel: 1,73 Mtr

**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><b>IT - Totolo alla cannella</b>          Fine pasticceria Danese prelievitata e surgelata - surgelato. Peso netto 4516 g.          Ingredienti e valori nutrizionali (etichetta cartone). Conservare il prodotto ad una temperatura di almeno -18°C o inferiore. Una volta scongelato non ricongelare. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.</p>	<p><b>NL - Kaneelkoek</b>          Gezezen diegevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 4516 g.          Ingrediënten en nutriële waarden: zie blad in de verpakking.          Bewaren: Bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.          Tenminste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.</p>	
<p><b>PT - Rolo Canela</b>          Massa dinamarequesa pré-cozinhada ultracongelada. Peso líquido: 4516 g.          Ingredientes e valores nutricionais: Ver na embalagem.          Conservação: A -18°C ou menos. Uma vez descongelado, não voltar a congelar.          Caducidade: Ver data em baixo.</p>	<p><b>FR - Couque à la Cannelle</b>          Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 4516 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: Voir date indiquée en dessous.</p>	
<p><b>ES - Rollo Canela</b>          Masa Danesa precocida ultracongelada. Peso neto: 4516 g.          Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja.          Conservación: -18°C o inferior. Una vez descongelado no volver a congelar.          Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.</p>	<p><b>DE - Zimtschnecke</b>          Vorgegärtetes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 4516 g.          Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.          Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.</p>	

Net weight: **4516 g**

48 x ca. / approx 86,6 g +  
2x175 g icing.



(01)05413056040503(15)111028

BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.07.24  
12:48

226695-002

Net weight:

**4516 g**



(01)05413056040503(15)111028

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.