

Beschreibung

Fertig zum Backen. Ein tiefgefrorenes gebogen Croissant, produziert mit echter Butter.

Photo



Zutaten

Teig: WEIZENmehl, Butter (MILCH) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Dekoration: Ei. Kann enthalten: andere glutenhaltige Getreidesorten

Physikalische Eigenschaften

	Einheit	Minimum	Vorgabe	Maximum
Gewicht	g	85,0	90,0	95,0
Länge	cm	8,6	11,2	13,9
Breite	cm	7,4	8,6	9,8
Höhe	cm	3,9	4,4	4,9

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)	1418 kJ	16,9
Brennwert (kcal)	339 kcal	16,9
Fett	18 g	25,2
- davon gesättigte Fettsäuren	11 g	56,4
Kohlenhydrate	38 g	14,4
- davon zucker	6,0 g	6,6
Ballaststoffe	1,8 g	5,8
Eiweiß	6,5 g	13,1
Salz	0,87 g	14,5

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: Beutel Bleu
Stücks/Beutel: 18
EAN Kode: 5413056041050

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:393 mm - Breite:290 mm - Höhe:184 mm
Bruttogewicht: 3 648,08 g
Nettogewicht: 3 240,00 g
EAN Kode: 5413056016270
Stücks/Schachtel : 36
Beutel/Schachtel : 2

Palletizer:

Typ palette: Europalette
Bruttogewicht: 313,35 Kg
Nettogewicht: 259,20 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 +/- 23 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 CROISSANT GEBOGEN 90G | DIEPVRIES
 Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, boter (melk) (20,6%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, melivverbeteraar (E300), enzyme, ei. Decoratie: ei. Kan bevatten: andere glutenbevattende granen.

FR | DELICE CROISSANT COURBÉ 90G | SURGELÉ
 Ingrédients: Pâte: farine de blé, beurre (lait) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de blé, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, oeuf. Décoration: oeuf. Peut contenir : autres céréales contenant du gluten.

DE | DELICE CROISSANT GEBOGENES 90G | TIEFGEFROREN
 Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Dekoration: Ei. Kann enthalten: andere glutenhaltige Getreidesorten

IT | DELICE CROISSANT CURVO 90G | SURGELATO
 Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, uova. Decorazione: uova. Può contenere: altri cereali contenenti glutine.

ES | DELICE CROISSANT CURVO 90G | ULTRACONGELADO
 Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, agente de tratamiento de las harinas (E300), enzimas, huevo. Decoración: huevo. Puede contener: otros cereales que contienen gluten.

EN | DELICE CROISSANT CURVED 90G | QUICK FROZEN
 Ingredients: Dough: wheat flour, butter (milk) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, flour treatment agent (E300), enzyme, egg. Decoration: egg. May contain: other cereals containing gluten.

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: - Best before end:
 Lot: pr999999 20/01/26 151522 01/2027

17910009




 +/- 30 min | +/- 23 min | 170-180°C | 36 x

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

