

Beschreibung

Vorgegartes, tiefgefrorenes Kopenhagener Gebäck 21% Crème .

Photo



Zutaten

Wasser, WEIZENmehl, Margarine (Palmöl, Rapsöl, Kokosöl, Wasser, Emulgator (pflanzliches E471), Salz, Säureregulator (E330), natürlicher Aromastoff, natürliches Aroma, Vitamin A), Puddingpulver (5%) (Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENpulver, MagerMILCHpulver, Kokosöl, Stabilisator (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), Glukosesirup, natürliches Vanille-Aroma, Farbstoff (E160a(iii)), Salz, MILCHweiße, natürliches Aroma), Zucker, pasteurisierte EI, HASELNÜSSE, Hefe, WEIZENgluten, Zuckertopping (Wasser, Glanzmittel (E953), Zucker, Geliermittel (E406), Säureregulator (E330)), Stabilisator (E440), Kartoffelstärke, MANDELpaste (MANDELN, Zucker, Wasser), WEIZENstärke, Salz, natürliches Aroma, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300, enzyme). Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Pecannüsse.

Physikalische Eigenschaften

	Einheit	Minimum	Vorgabe	Maximum
Gewicht	g	91,5	98,0	111,5
Höhe	cm	1,2	2,0	2,7
Durchmesser	cm	10,0	10,8	11,55

Microbiologische Eigenschaften (Measured)

Gesamtkeimzahl/g	< 1 000 000
Coliformen/g	< 10 000
Staphylococcus aureus/g	< 100
Salmonella/25g	Abwesend
Bacillus cereus/g	< 100

Nährwert Eigenschaften (Measured)

	on 100g	Referenzmenge pro 100g (%)
Brennwert (kJ)	1603 kJ	19,1
Brennwert (kcal)	384 kcal	19,2
Fett	24 g	34,3
- davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g	47,5
Kohlenhydrate	36 g	13,8
- davon zucker	15 g	16,7
Ballaststoffe	1,6 g	5,3
Eiweiß	5,3 g	10,6
Salz	0,47 g	7,8

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: Bag PP
Stücks/Beutel: 12

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:390 mm - Breite:292 mm - Höhe:134 mm
Bruttogewicht: 5 404,40 g
Nettogewicht: 5 054,00 g
EAN Kode: 5701014072124
Stücks/Schachtel : 48
Beutel/Schachtel : 4

Palletizer:

Typ palette: Euro
Bruttogewicht: 322,64 Kg
Nettogewicht: 283,02 Kg
Anzahl Schichten pro Palette: 7
anzahl schachtel pro palette: 56
Höhe der Palette inkl. Artikel: 1,09 Mtr

Doppelt stapelbare Palette: ja

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.

Warencode
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

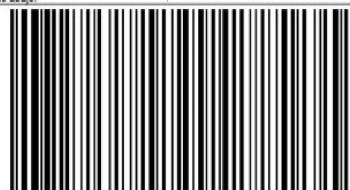
Lantmännen Unibake Londerzeel sagt aus, dass dieses Produkt keine genetisch manipulierten Zutaten, und auch keine Additive, enthält, übereinstimmend der EU-Vorschrift Nr. 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich auf den Markt bringen und Etikettieren von GMO-Produkten. Dieses Produkt entspricht der Verordnung.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

Beschriftung

<p>IT - Corona alla vaniglia Pasticcina Danese prelievitata e surgelata. Peso netto 5054 g. Ingredienti e valori nutrizionali: Vedere nella casella. Stoccaggio a -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.</p>	<p>NL - Vanille Kroon Gerezen diepgevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 5054 g. Ingrediënten en nutriële waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ten minste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.</p>	
<p>PT - Coroa Baunilha Pastelaria Dinamarquesa pré-fermentado ultracongelado. Peso líquido: 5054 g. Ingredientes e valores nutricionais: Veja na embalagem. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação. Consumir de preferência antes de: Veja a data abaixo.</p>	<p>FR - Couronne à la crème vanille Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 5054 g. Ingrédients et valeurs nutritives: Voir le billet dans le carton. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer de préférence avant le: Voir date indiquée en dessous.</p>	
<p>ES - Corona Vainilla Panecillos daneses ultracongelados. Peso neto: 5054 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservar a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir preferentemente antes de: Ver fecha más abajo.</p>	<p>DE - 41206018D Cremekrone Vorgegartes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 5054 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: **5054 g**

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



(01)05701014072124(15)111028

BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.07.24
12:54

218394-002

Net weight:

5054 g



(01)05701014072124(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.