



Produktspezifikation

Apfelstrudel aus Blätterteig, tiefgefroren, gebacken, 2,2kg - 20 Schnitten Artikelnummer 14505

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code		8000460012157	
Abmessungen		300x234x102 mm	Höhe: 180 cm
Gewicht: netto kg		2,2 kg	457,6 kg
brutto kg		2,6 kg	565 kg

Verpackung:
 Stück / Flowpack 5
 Stück / Faltschachtel /
 Flowpack / Umkarton 4
 Umkartons / Palette 208, 16 Lagen/Palette à 13 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Fertigebackener Apfelstrudel, tiefgefroren und portioniert, aus frischen Tafeläpfeln (mechanische Schälung) und Sultaninen bereitet, mit Zucker und Zimt im Geschmack abgerundet und von zartem Blätterteig umhüllt.

Zutaten: Äpfel 50%, Weizenmehl, Pflanzenmargarine (pflanzliche Öle und pflanzliche Fette (Palm und Sonnenblumenkerne) Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Brotbrösel (Weizenmehl, Wasser, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultaninen, Salz, Zimt, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure.

Allergene: Weizengluten; kann Spuren von Milch enthalten

Zubereitung: Die gefrorenen Strudelschnitten im vorgewärmten Backrohr bei 180°C ca. 15 Minuten lang erwärmen. Für aufgetaute Schnitten genügen 5 Min. In der Mikrowelle bei 600W 1 Schnitte 1,5 Minuten lang erwärmen. Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Mikrobiologische Werte KbE/g:

	Grenzwerte
<i>Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count</i>	10.000
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staph. aureus</i>	100
<i>Lieviti/Hefen/yeasts</i>	1.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds</i>	1.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	236	Brennwert kJ:	988
Fett:	9,4 g	davon gesättigte Fette:	4,8 g
Kohlenhydrate:	32,6 g	davon Zucker:	12,4 g
Eiweiß:	3,0 g		
Salz:	0,33 g		

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder tiefer
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Martin Kaserbacher	Karl Huber
Datum	19.08.2014	20.08.2014



Transport:

bei -18°C oder tiefer

L09SP14505	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Leiter Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
<i>Name</i>	Martin Kaserbacher	Karl Huber
<i>Datum</i>	19.08.2014	20.08.2014