

## TECHNISCHES DATENBLATT

### PRODUKTDATEN

<b>Artikelnummer:</b>	80446
<b>Kommerzielle Bezeichnung:</b>	CRODOTS 75g
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Siedegebäck, tiefgekühlt
<b>Karton EAN-Code:</b>	8424465804461
<b>Pallet: EAN code:</b>	-
<b>Untereinheit EAN-Code:</b>	8424465931631

### PRODUKT INFORMATIONEN

#### HALTBARKEIT

Mindest Haltbarkeit nach der Produktion:	365 Tage bei angegebenen Lagerbedingungen
Mindest Haltbarkeit nach dem Auftauen:	2 Tage bei Zimmertemperatur
Restlaufzeit bei anlieferung:	180 Tage bei angegebenen Lagerbedingungen

*\*Die Back- und Auftauzeiten hängen von den jeweiligen Bedingungen und Temperaturen der Geschäftsräume ab.*

### LAGERUNGS- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lagerung:	Tiefgefroren, -18°C
Zubereitung:	Auftauen: 20 Minuten
	Gären: -
	Backen bei: -

Empfohlene Zubereitung: 20 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen.

*\*Die Back- und Auftauzeiten hängen von den jeweiligen Bedingungen und Temperaturen der Geschäftsräume ab*

### ZUTATENLISTE

#### Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Palmfett, Margarine (Palmfett, pflanzliches Öl (Sonnenblumen, Soja), Wasser, Emulgatoren: E471, Säuerungsmittel: E330, Farbstoff: E160a), Zucker, Hefe, Salz, Emulgatoren: E472e, E471, E322; WEIZENGLUTEN, Dextrose, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: E300.

Kann Spuren enthalten von: Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei

### ALLERGIENINFORMATIONEN

	Anwesend	Spuren
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	+	-
<small>(einschließlich Hybridstämme davon, einschließlich daraus hergestellte Produkte)</small>		
Weizen	+	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	+
<b>Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	+
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	+

<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	+
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	+
Walnüsse	-	-
Cashewnuts	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Pecannüsse	-	-
Macadamia- oder Queenslandnüsse	-	-
<b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen &gt;10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-
<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	-	-

#### NÄHRWERTANGABEN PRO 100G

	Fertig gebacken	Verpacktes Product
Energie	1682 kJ 403 kcal	kJ kcal
Fett	22,8 g	g
<i>davon:</i>		
- gesättigte Fettsäuren	11,5 g	g
- ungesättigte Fettsäuren	10,7 g	g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	8,3 g	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,4 g	g
- trans Fettsäuren	g	g
Cholesterinspiegel	mg	mg
Kohlenhydrate	42,1 g	g
<i>davon:</i>		
- Zucker	6,4 g	g
Ballaststoffe	1,3 g	g
Eiweiß	6,7 g	g
Salz	1,14 g	g
Natrium:	457 mg	mg

\* Die angegebenen Nährwerte des verzehrfertigen Produkts wurden gemäß den im Abschnitt mit den empfohlenen Zubereitungshinweisen empfohlenen Zubereitungsanweisungen angegeben.

#### GEWICHTE, ABMESSUNGEN UND TOLERANZEN

Verpacktes Produkt	Minimum	Durchschnittlich	Maximum
<b>Gewicht (g)</b>	67,5	75	82,5
- Teig (g)		75	
- Füllung		-	
- Überzug (g)		-	
- Belag (g)		-	
<b>Länge / Durchmesser (mm)</b>	86	93	101
<b>Breite (mm)</b>	-	-	-
<b>Höhe (mm)</b>	38	45	53

\*Schwankungen in dem Gewicht von dem fertig gebackenem Produkt können abhängen von den Bedingungen während des Backen.

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN

**Farbe:**

**Geruch:**

**Geschmack:**

**Aussehen:**

*Die organoleptischen Eigenschaften des Produkts können je nach Lagerungs-, Zubereitungs- und Ausgesetztbedingungen des Endprodukts variieren.*

## MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	n	c	m (cfu/g)	M
Aerobe mesophile keimzahl	1	-	10e5	-
Anaerobier keimzahl	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Gesamtzahl Coliformen	1	-	10e2	-
E. Koli	1	-	10	-
Koagulasepositive Staphylokokken	1	-	10	-
Sulfitreduzierende Clostridien	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Schimmelpilze & Hefe	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

\*Nicht detektiert

n -> \*Nicht detektiert

c -> Anzahl der Einheiten in der Probe, deren Bakterienzahl zwischen m und M liegen könnte. Die Probe wird weiterhin als akzeptabel angemerkt, wenn die anderen Einheiten eine Anzahl von Bakterien kleiner oder gleich m aufweisen.

m -> Schwellenwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als zufriedenstellend angesehen, wenn alle Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder kleiner als m sind.

M -> Grenzwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als unbefriedigend angesehen, wenn eine oder mehrere Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder größer als M ist.

## VERPACKUNGS UND PALLETISIERUNGS INFORMATIONEN



### VERPACKUNG

	Karton	Label	Tape	Beutel	Andere	
ungefähres Gewicht (g)	236,9	2,39	4	14,75	23	10,8
Innen Abmessung (mm)	390x285x110	-	-	-	-	-
Außenabmessung (mm)	395x269x120	80x290x0	1000x75x0	420x170x630	370x270x50	290x380x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD	-	PEBD
Dicke (mm)	3,03	0,14	0,03	-	-	-
Farbe (mm)	9	1	2	6	1	2
Recyclbar*	+	-	+	+	+	+

+ = Ja / - = Nein

Farbcodes: 1. Weiß 2. Transparent 3. Gelb 4. Orange 5. Rot 6. Blau 7. Grün 8. Metallic 9. Braun 10. Rosa 11. Blank

### PALETTIERUNG

	Einheiten	Nettogewicht (kg)		Bruttogewicht (kg)		
Karton	24	1,8		2,1		
	Kartons/Lage	Lagen	Gesamt	Gewicht (kg)	Höhe (m)	Palettentype
	8	15	120	279	195	Euro 800x1200mm

### BILD EINES VERZEHRFERTIGES PRODUKTES

### ZERTIFIZIERUNGEN UND ANSPRÜCHE / STEMPEL DER KOMMUNIKATION

#### ZERTIFIZIERUNGEN:

- RSPO SG 13,6% Palmfett  
4,3% Palmfett im Margarine

#### CLAIMS OR STAMPS OF COMMUNICATION:

### GELTENDE VORSCHRIFTEN

- Verordnung (EG) 852/2004, und spätere Änderungen, über Lebensmittelhygiene.
- Verordnung (EG) 396/2005, und spätere Änderungen, über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.
- Verordnung (EG) 1881/2006, und spätere Änderungen, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) 1881/2006, und spätere Änderungen, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) 1169/2011, und spätere Änderungen, betrifft die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- GVO (Gentechnisch Veränderten Organismen) und Ionisierende Strahlung. Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthalten keine Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) oder stammen von diesen. Eine spezielle Kennzeichnung ist daher nicht erforderlich. Relevante Rechtsvorschriften:
  - Verordnung (EG) 1829/2003, und spätere Änderungen, über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
  - Verordnung (EG) 1830/2003, und spätere Änderungen, über Rückverfolgung und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen.