BEST IN FOOD
Best in Food GmbH | Mittellinie 159 | 26160 Bad Zwischenahn
www.bestinfood.de | info@bestinfood.de | Tel.: 08005555969

Spezifikationen

Art.Nr:	**88800333**
Version:	25.06.2015
Seite:	1

1. Produktbezeichnung: Creamstick 100 g, fertig gebacken

2. Verkehrsbezeichnung:
gemäß LMKV-LMIV

Fettgebäck, tiefgekühlt

3. Zutatenliste
(in absteigender Reihenfolge)

Teig: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett (Palm und Kokosnuss in veränderlichen Gewichtsanteilen), Traubenzucker, pflanzliches Öl (Raps und Sonnenblume in veränderlichen Gewichtsanteilen), Hefe, SOJAMEHL, SÜßMOLKENPULVER, Backtriebmittel: E450i, E500; Salz, Emulgatoren: E471 (pflanzlich), E481; Aroma, MAGERMILCHPULVER, Antioxidationsmittel: E300; VOLLEIPULVER, Farbstoff: E160a. Füllung (30,0%): Wasser, Glukose- und Fruktosesirup, Zucker, modifizierte Stärke: E1442; pflanzliches Fett (Palm), WEIZENSTÄRKE, Salz, Konservierungsmittel: E202; Säureregulator: E330; Aroma, Emulgator: E435; Farbstoff: E160a. Glasur (4,0%): Zucker.

4. Allergene: Schalenfrüchte
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. Backanleitung:

Auftauen: 20-30 Minuten, bei Zimmertemperatur.

Stikkenofen:		Backzeit (Min):	
Heißluftofen:		Backzeit (Min.):	

6. Nährwertangaben pro 100g:
(fertig gebackener Artikel)

Brennwert (KJ / kcal):	1580	378
Fett:	21	
davon gesättigte Fettsäuren:	9,7	
Kohlenhydrate:	42	
davon Zucker:	17	
Eiweiß:	4,1	
Salz:	0,5	

7.Produktbild

8. Verpackung / Palettenschema:

Inhalt / Krt.		24	Stück			
Untereinheit:		_	Stück			
Gewicht Verpackung:	Beutel	0,01655	kg	Karton	0,232	kg
Gewicht Unterverpackung:	Beutel		kg	Karton		kg
Verpackungsmaterial						
Maße der Untereinheit:			(L x B x H)			
Maße der Verpackungseinheit:		396x290x118	(L x B x H)			
Gesamtgewicht je Karton:		2,66	kg			
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):		318,59	kg			
Krt. pro Lage:	8	Krt / Pal.:	120	Lagen / Pal.:	15	
Palettenhöhe (inkl.Palette max. 2m)		1920	mm			
EAN Code:		4020691103336				

9. MHD:

bei -18°C	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit	120	Tage
Nach dem Auftauen		Tag(e)

10. Stückgewicht, Größe:

	Soll	Toleranzen Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:	0,100	0,0900	0,100	0,1100
- Teigeinwaage (kg):	0,066			
- Füllung (kg):	0,030			
- Dekor (kg):	0,004			
- Ausbackgewicht (kg):				
Länge (cm):	16	14,0	16,0	18,0
Breite (cm):	5,5	4,9	5,5	6,1
Höhe (cm):	3,6	3,1	3,6	4,1
Durchmesser (cm):				

11. Produktbeschreibung

- ☐ Halb- / vorgebackenes Produkt
- ☐ vorgegartes Produkt
- ☐ ungegartes Produkt
- ☑ Fertig gebacken

12. Sensorische Merkmale

(ungebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	
Innere Beschaffenheit:	
Geruch und Geschmack:	

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	Gold with sugar
Innere Beschaffenheit:	Ivory crumb
Geruch und Geschmack:	Fried pastry with vanilla notes; Custard with vanilla notes and fried pastry

13. Allergenmanagement

Kategorie	lt.Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Milch und daraus hergestellt Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	☑	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☑	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☑
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	☐	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	☐	☐
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	☐	☐

15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.