

TECHNISCHES DATENBLATT

PRODUKTDATEN

Referenz: 88869231
Kommerzielle Bezeichnung: CRODOTS
Bezeichnung des Lebensmittels: Tiefgefrorenes gebackenes Gebäck
Karton EAN-Code: 8424465692310
Pack EAN-Code:
Untereinheit EAN-Code: 8424465994353

PRODUKT INFORMATION

➤ HALTBARKEIT

Primär Haltbarkeit: 365 Tage bei angegebenen Lagerbedingungen
Sekundär Haltbarkeit: 5 Tage

**Die Haltbarkeit des Produktes kann abhängig von den Lagerungs-, Zubereitungs- und Ausgesetzten bedingungen des Endproduktes variieren.*

➤ LAGERUNGS- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lagerung: Lagern bei einer Temperatur von -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung: Auftauen: 20 minuten bei Raumtemperatur

Gären: -
 Backen bei: -
 -

Empfohlene Zubereitung: Für 20 Minuten auftauen lassen.

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

➤ ZUTATENLISTE

Zutaten: Teig: WEIZENmehl, Wasser, Palmfett, Margarine (Palmfett, Wasser, pflanzliche Öle (Soja und Sonnenblumen), Emulgator (E471), Säuerungsmittel (E330) und Farbstoff (E160a)), Zucker, Hefe, Salz, WEIZENkleber, Trennmittel (E170), Emulgatoren (E471, E472e, E322)), Dextrose, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Dekor 6,3%: Zucker.

Vermerk : das eingesetzte Sojaöl ist vollständig raffiniert und muss nicht als Allergen hervorgehoben werden.

Kann Spuren von: Soja, Eier, Milch, Schalenfrüchte enthal

➤ SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN

| | Anwesend als Zutat | Anwesend als Spur |
|--|--------------------|-------------------|
| Glutenhaltiges Getreide (einschließlich Hybridstämme davon, einschließlich daraus hergestellte Produkte) | X | - |
| Weizen | X | - |
| Roggen | - | - |
| Gerste | - | - |
| Hafer | - | - |
| Dinkel | - | - |
| Kamut | - | - |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | X |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | X |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | - | X |
| Schalenfrüchte und hergestellte Erzeugnisse | - | X |
| Mandeln | - | - |
| Haselnüsse | - | X |
| Walnüsse | - | - |

Anwesend als Zutat

Anwesend als Spur

| | | |
|--|---|---|
| Kaschunüsse | - | - |
| Paranüsse | - | - |
| Pistazien | - | - |
| Pecannüsse | - | X |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | - | - |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | - | - |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂ | - | - |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | - | - |

› NÄHRWERTANGABEN PRO 100G

Verzehrfertiges Produkt

Verpacktes Product

| | | |
|------------------------------------|----------|--------|
| Energie | 1731 kJ | - |
| | 414 kcal | - |
| Eiweiß | 5,9 g | - |
| Fett | 23 g | - |
| <i>davon:</i> | | |
| - gesättigte Fettsäuren | 12 g | - |
| - ungesättigte Fettsäuren | - | - |
| - einfach ungesättigte Fettsäuren | 8,5 g | - |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 2,5 g | - |
| - trans Fettsäuren | - | - |
| Cholesterinspiegel | - | - |
| Beschikbare hydraten | 45 g | - |
| <i>davon:</i> | | |
| - zucker | 12 g | - |
| Ballaststoffe | 1,1 g | - |
| Salz | 1,00 g | 0,00 g |
| Natrium | 398 mg | - |
| Omega-3-Fettsäuren | - | - |

**Les valeurs nutritionnelles du produit prête à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.*

› GEWICHTEN, AFMETINGEN EN TOLERANTIES

| Verpacktes Product | Minimum | Mittel | Maximal |
|---------------------------------------|---------|--------|-----------------------|
| Gewicht (g) | 73 | 80 | 88 |
| - Teig (g) | | 75 | |
| - Füllung (g) | | - | |
| - Überzug (g) | | 5 | |
| - Belag (g) | | - | |
| Longitud / Diámetro (mm) | 88 | 94 | 100 |
| Breite (mm) | - | - | - |
| Höhe (mm) | 36 | 42 | 48 |
| Geschätztes Gewicht gebackenes | 77 g | | Stückgewicht - |

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

› ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN

Farbe: -

Geruch: -

Geschmack: -

Aussehen: -

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

› SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

| | n | c | m (ufc/g) | M |
|---|---|---|------------|---|
| Aerobe mesophile keimzahl | 1 | - | 10e5 ufc/g | - |
| Anaerobier keimzahl | - | - | - | - |
| Enterobacteriaceae | - | - | - | - |
| Gesamtzahl Coliformen | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| <i>Escherichia coli</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Koagulasepositive Staphylokokken</i> | 1 | - | 10 ufc/g | - |
| <i>Bacillus cereus</i> vermutlicher | - | - | - | - |
| <i>Sulfitreduzierende Clostridien</i> | - | - | - | - |
| <i>Clostridium perfringens</i> | - | - | - | - |
| Schimmelpilze | - | - | - | - |
| Hefe | - | - | - | - |
| <i>Salmonella spp</i> | 1 | - | * | - |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | - | * | - |

*Nicht detektiert

n → Anzahl der Einheiten in der Stichprobe.

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 | Etikette | Dichtung | Beutel |
|-------------------------|-------------|----------|------------|-------------|
| Geschätztes Gewicht (g) | 314,00 | 2,39 | 4,00 | 14,75 |
| Innen Abmessung (mm) | 395x285x103 | - | - | - |
| Außen Abmessung (mm) | 400x290x112 | 80x290x0 | 1.000x75x0 | 420x170x630 |
| Material | KM CS | SAT+ADH | PP | PEAD |
| Breedte (mm) | - | 0,14 | 0,03 | - |
| Farbe (mm) | 9 | 1 | 2 | 9 |
| Recyclbar* | + | - | + | + |

› ANDERE VERPACKUNG

| | 995322 | 994109 | - | - | - | - | - |
|----------------------|------------|-------------|---|---|---|---|---|
| | 23,00 | 10,80 | - | - | - | - | - |
| Innen Abmessung (mm) | 0x0x0 | 0x0x0 | - | - | - | - | - |
| Außen Abmessung (mm) | 370x270x50 | 290x380x0 | - | - | - | - | - |
| Material | - | PEBD | - | - | - | - | - |
| Dicke (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| Farbe | Weiß | Transparent | - | - | - | - | - |
| Recyclbar* | S | S | - | - | - | - | - |

*+=Ja / -=Nicht

> PALETTIERUNG

Karton



| Einheiten | Nettogewicht (kg) | Bruttogewicht (kg) |
|-----------|-------------------|--------------------|
| 24 | 1,85 | 1,92 |

Palette



| Kartons/Lage | Lagen | Gesamt | Gewicht (kg) | Höhe (m) | Palettentype |
|--------------|-------|--------|--------------|----------|------------------|
| 8 | 15 | 120 | 255 | 1,83 | Euro. 800x1200mm |

BILD EINES VERZEHRFERTIGES PRODUKTES



ZERTIFIZIERUNGEN UND ANSPRÜCHE / STEMPEL DER KOMMUNIKATION

> ZERTIFIZIERUNGEN:

- Halal
- RSPO

> ANSPRÜCHE / STEMPEL DER KOMMUNIKATION:

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) 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.