



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca. 110g x 20, fertig gebacken

Version: 2 vom 22.06.2023



Artikelnummer:	14505
Marke:	Pan
Verkehrsbezeichnung:	Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig, fertig gebacken, tiefgefroren, 2200g
EU-Zolltarifnummer:	19059070

Produktbeschreibung

Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Apfelstückchen aus nachhaltiger Produktion, mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet, von zartem Blätterteig umhüllt. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: Äpfel 50%, WEIZENmehl, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Wasser, Brotbrösel (WEIZENmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultanine, Salz, Zimt, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure

Kann Spuren enthalten von: MILCH, SOJA, SENF, EIER

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten)



Zubereitung

Produkt aus der Folie nehmen.

Backofen (Umluft): Die gefrorenen Schnitten im vorgewärmten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten lang erwärmen. Für eine aufgetaute Schnitte genügen 5 Minuten.

Mikrowelle: 1 Schnitte bei 1800W ca. 45 Sekunden oder 1 Schnitte bei 900W ca. 1,5 Minuten erwärmen.

Kombidämpfer: bei 140°C für 15 Minuten mit 30% Feuchtigkeit erwärmen. Danach abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen oder mit Vanillesauce übergießen und servieren.

Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C). Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen!



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.110g x 20, fertig gebacken

Version: 2 vom 22.06.2023



Produktmerkmale

- ohne zusätzliche Aromen
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- frische Äpfel aus Italien
- RSPO/Mass Balance
- vegetarisch



Nährwertangaben

	Mittelwerte je 100g
Energie kJ	893kJ
Energie kcal	213kcal
Fett	9.8g
davon gesättigte Fettsäuren	5.0g
Kohlenhydrate	27g
davon Zucker	13g
Eiweiß	2.9g
Salz	0.33g



Mikrobiologische Grenzwerte KbE/g

analytischer Parameter	Grenzwerte
Gesamtkeimzahl	10.000
Coliforme	100
Escherichia coli	10
Staphylococcus aureus	100
Hefen	1.000
Schimmel	1.000
Salmonella/25g	neg/25g
Listeria monocytogenes/g	neg/1g



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.110g x 20, fertig gebacken

Version: 2 vom 22.06.2023



Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:	Temperatur: -18°C oder tiefer
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:	18 Monate
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate



Verpackung

Art der Verpackung	EAN-Code	Abmessungen	Netto-gewicht	Brutto-gewicht	
Basiseinheit					5 Schnitten/Flow pack
Umkarton	8000460012157	30,3x23,0x11,1 cm	2.200 g	ca. 2,6 kg	4 Flow pack/ Umkarton
					208 Umkartons/Palette
Palette		120x80x180 cm	458 kg	ca. 566 kg	16 Lagen/Palette
					13 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Furlani Matthias	Huber Karl
Datum:	20.06.2023	22.06.2023	22.06.2023