



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.160g x 36, fertig gebacken

Version: 2 vom 21.04.2023



Artikelnummer: 12500
Marke: Pan
Verkehrsbezeichnung: Apfelstrudel-Schnitten aus
gezogenem Teig, fertig
gebacken, tiefgefroren,
5,76kg (36 Stück)
EU-Zolltarifnummer: 19059070

Produktbeschreibung

Fertig gebackener Apfelstrudel aus gezogenem Teig, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Apfelscheiben aus nachhaltiger Produktion. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil. Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: Äpfel 63%, WEIZENmehl, Wasser, Pflanzenmargarine (Palmfett, Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säureregulator: Citronensäure), Brotbrösel (WEIZENmehl, Zucker, Zimt, Salz, Hefe), Zucker, Sultanimen, Salz, Zimt, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin
Kann Spuren enthalten von: MILCH, SOJA, SENF, EIER

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten)



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.160g x 36, fertig gebacken

Version: 2 vom 21.04.2023



Zubereitung

Backofen (Umluft): die tiefgefrorenen Schnitten auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 25-30 Minuten aufbacken.

Kombidämpfer: bei 140°C mit 20 % Luftfeuchtigkeit und reduzierter Lüftergeschwindigkeit 20-25 Minuten lang backen.

Mikrowelle (900 Watt): 1 Schnitte ca. 2 Minuten lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen.

Mikrowelle (1800 Watt): 1 Schnitte 1 Minute und 30 Sekunden lang erwärmen und die Wärme einige Minuten lang verteilen lassen.

Auftauzeit: die Schnitten aus der Verpackung nehmen und 5-6 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) auftauen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

Einmal aufgetaut das Produkt nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.



Produktmerkmale

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



Nährwertangaben

	Mittelwerte pro 100g
Energie kJ	720kJ
Energie kcal	171 kcal
Fett	5.0g
davon gesättigte Fettsäuren	2.7g
Kohlenhydrate	28g
davon Zucker	15g
Eiweiß	2.5g
Salz	0.25g



Produktspezifikation

Apfelstrudel-Schnitten ca.160g x 36, fertig gebacken

Version: 2 vom 21.04.2023



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



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					6 Schnitten/Flow pack
Umkarton	8000460012607	29,8x26,6x18,5 cm	5,76 kg	ca. 6,6 kg	6 Flow pack/ Umkarton
					108 Umkartons/Palette
Palette		120x80x176 cm	622,08 kg	ca. 737 kg	9 Lagen/Palette
					12 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Furlani Matthias	Huber Karl
Datum:	21.04.2023	21.04.2023	21.04.2023