



## Produktspezifikation

# Soufflierter Kaiserschmarrn mit Rosinen 2kg x 3, fertig gebacken

Version: 0 vom 09.05.2022



**Artikelnummer:** 15600  
**Marke:** Pan  
**Verkehrsbezeichnung:** Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren, 2kg  
**EU-Zolltarifnummer:** 19059070

## Produktbeschreibung

Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen und mit Rosinen verfeinert. Natürlicher Geschmack von besten Zutaten, rustikal gezupft. Fertig gebacken, tiefgefroren.



## Zutaten und Allergene

Zutaten: Eiweiß 22%, Wasser, WEIZENmehl, Zucker, Elgelb 9%, Sonnenblumenöl, Rosinen 3%, MagerMILCHpulver, Salz, Vanilleextrakt  
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SENF

**Allergene laut Rezeptur:** WEIZEN (Gluten), EI, MILCH (inkl. Laktose)



## Zubereitung

Den gefrorenen Kaiserschmarrn aus der Verpackungen nehmen und wie folgt zubereiten:

**Kombidämpfer:** bei 140°C und 80% Luftfeuchtigkeit 5-7 Minuten.

**Mikrowelle:** eine Portion (ca. 270g) in einem geschlossenen Gefäß bei 900W ca. 4 Minuten erwärmen oder bei 1800W ca. 2 Minuten. Anschließend die Wärme einige Minuten verteilen lassen.

**HINWEIS:** Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

**Profitipp:** Der bereits aufgetaute Kaiserschmarrn kann in einer Brat- oder Kippbratpfanne in zerlassener Butter bei mäßiger Hitze erwärmt werden. Diese Zubereitungsart verleiht dem Produkt zusätzliches Aroma und eine noch schönere Optik.

**Serviovorschlag:** den erwärmten Kaiserschmarrn mit Butter und Zucker karamellisieren, mit Puderzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade, Apfelmus oder Fruchtkompott servieren.

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



# Produktspezifikation

## Soufflierter Kaiserschmarrn mit Rosinen 2kg x 3, fertig gebacken

Version: 0 vom 09.05.2022



### Produktmerkmale

- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- vegetarisch



### Nährwertangaben

	Mittelwerte pro 100g	Mittelwerte pro Portion = 270g
Energie kJ	1041 kJ	2811 kJ
Energie kcal	248 kcal	667 kcal
Fett	9.3g	25g
davon gesättigte Fettsäuren	1.2g	3.2g
Kohlenhydrate	33g	89g
davon Zucker	17g	46g
Eiweiß	8.0g	22g
Salz	0.45g	1.3g



### 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

## Soufflierter Kaiserschmarrn mit Rosinen 2kg x 3, fertig gebacken

Version: 0 vom 09.05.2022



### Produkthandling

<b>Transport- und Lagerbedingungen:</b>	Temperatur: -18°C oder tiefer
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:</b>	12 Monate
<b>Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:</b>	8 Monate



### Verpackung

Art der Verpackung	EAN-Code	Abmessungen	Netto-gewicht	Brutto-gewicht	
Basiseinheit	8000460015523		2,0 kg	ca. 2,04 kg	2 kg/Beutel
Umkarton	8000460015530	40,0x26,6x27,6 cm	6,0 kg	ca. 6,6 kg	3 Beutel/Umkarton
					54 Umkartons/Palette
Palette		120x80x178 cm	324 kg	ca. 378 kg	6 Lagen/Palette
					9 Umkartons/Lage

### Freigaben

	ERSTELLUNG QS	PRÜFUNG QS	FREIGABE GESCHÄFTSFÜHRUNG
Unterschrift:	Melnicenko Tatjana	Furlani Matthias	Dekas Karl
Datum:	09.05.2022	09.05.2022	09.05.2022