

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 48730 Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte
Artikel-Nr.	48730
EAN-Code	4260206070788
Produktbeschreibung	Ein frischer, fruchtiger Sommerhit! Auf einem röschen Mürbteig- und zwischen zwei zarten Biskuitböden befindet sich eine reichliche Füllung aus fruchtigen Johannisbeeren und zarter Sahne. Ein locker-leichter Mandel-Baiserboden als Deckel runden das Frische-Erlebnis ab.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Mürbteig- und Biskuitboden mit Füllung aus Johannisbeeren (21%) und Sahne (11%), Deckel aus Mandel-Baiserboden (8%), tiefgefroren, vorgeschnitten
Zutatenliste	Johannisbeeren (21%), Wasser, Zucker, SAHNE (11%), WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, WEIZENSTÄRKE, HÜHNEREIWEISS, modifizierte Stärke (WEIZEN, Mais), Pflanzliche Fett und Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps), BUTTER, MANDELN, Glukose-Fructose-Sirup, Gelatine (Rind), Aprikosen, Geliermittel: (Pektin E440, Xanthan E415), Säuerungsmittel: Citronensäure E330, Feuchthaltemittel: Sorbit E420, Backtriebmittel: (E450, E341, E500), Emulgatoren: (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, SOJALECITHIN E322), Zitronenschale, Vanilleextrakt, Salz, Aroma
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Temperaturschock vermeiden. Artikel in der Kühlung bei ca. 6°C (über die Nacht) ca. 12 Stunden langsam auftauen lassen. Schnitten einzeln entnehmbar.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar.
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte. Kann Spuren von Sesam und Lupine enthalten
Kenntlichmachung	kenntlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Nein

Produktinformation/Spezifikation



Seite 2

Art.: 48730 Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte

Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	160g
Produktmaße	B/T/H: 5,5 x 9,0 x 7,0 cm
Einteilung	Geschnitten portioniert und einzeln entnehmbar

Verpackungsangaben/Versandseinheiten	
Verkaufseinheit	21 Stück
Bruttokartongewicht	3605 g
Netto-Kartongewicht	3360 g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	B/T/H: 41 x 31 x 9 cm

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	96
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	16
Paletten-Höhe	1590 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	366 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in Gramm	
KJ	899
kcal	215
Fett	8,3
davon gesättigte Fettsäuren	4,0
Kohlenhydrate	30,5
davon Zucker	16,3
Ballaststoffe	1,3
Eiweiß	3,5
Salz	0,1

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Art.: 48730 Johannisbeer-Baiser-Sahneschnitte

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, 09.08.2021

