



Produktspezifikation

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

Version: 3 vom 21.06.2024



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, Sultaninen, Salz, Zimt, Verdickungsmittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure
Kann Spuren enthalten von: MILCH, SOJA, SENF, EIER

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten)



Produktspezifikation

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

Version: 3 vom 21.06.2024



Zubereitung

Produkt aus der Folie nehmen.

Die tiefgefrorenen Schnitten im vorgeheizten Ofen auf ein Backblech legen (bitte verwenden Sie Backpapier) und backen bis sie goldgelb gebräunt sind.

Kombidämpfer: bei 140°C mit 30% Luftfeuchtigkeit 15 Min.

Backofen (Umluft): bei 180°C ca. 15 Min.

Mikrowelle: 1 tiefgefrorene Schnitte bei 1800W ca. 45 Sekunden erwärmen oder bei 900W ca. 1,5 Min. Die Wärme einige Minuten verteilen lassen.

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

Auftauzeit: Die Schnitten aus der Verpackung nehmen und ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) auftauen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren kurz erwärmen.

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



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



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

Version: 3 vom 21.06.2024



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					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	457,6 kg	ca. 563 kg	16 Lagen/Palette
					13 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Benedetti Anna	Dekas Karl
Datum:	21.06.2024	21.06.2024	21.06.2024