



Produktspezifikation

Apfelküchl, tiefgefroren, fertig gebacken 5x1000g

Artikelnummer 15511

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460012331	8000460012348	
Abmessungen		(395x198x238)mm	Höhe:180 cm
Gewicht: netto kg	1000 g	5 kg	420 kg
brutto kg	ca. 1032 g	ca. 5,4 kg	ca. 478 kg

Verpackung: kg / Beutel 1
 Stück / Faltschachtel /
 Beutel / Umkarton 5
 Umkartons / Palette 84, 7 Lagen/Palette à 12Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Fertig gebackene Apfelküchl aus saftigen Apfelingen, ummantelt mit goldig-knusprigem Backteig. Ein Klassiker der alpinen Küche, mit frischen Äpfeln aus nachhaltiger Produktion. Tiefgefroren.

Zutaten: Äpfel (50%), Wasser, **Weizenmehl**, Palmfett, Hartweizendunst, **Weizenstärke**, Zucker, Magermilchpulver, Salz, Backpulver (Säureregulator: Kaliumtartrat, Maisstärke, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat). Kann Spuren enthalten von: **Soja, Senf, Eier**.

Allergene: Weizen (Gluten);Milch (inkl. Laktose). Kann Spuren enthalten von: Soja;Senf;Eier.

Zubereitung: Ofen (Umluft): Erhitzen Sie die gefrorenen Apfelküchl auf einem Rost im auf 200°C vorgewärmten Backrohr ca. 8- 9 Minuten. Bitte verwenden Sie Backpapier, da von den Apfelküchl Saft austreten kann. Im Kombidämpfer: bei 180°C für 7 Minuten. Mikrowelle (600W): 3 Stück ca. 1,5 Minuten erhitzen. Pfanne/Fritteuse: bei 180-185°C ca. 2 min lang frittieren. Die heißen Apfelküchl mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren.
 Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktionsmenge variieren.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	Grenzwerte
<i>Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count</i>	10.000
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms</i>	100
<i>Escherichia coli</i>	10
<i>Staph. aureus</i>	100
<i>Lieviti/Hefen/yeasts</i>	1.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds</i>	1.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	neg/1g

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	797 kJ / 190 kcal
Fett:	8,9 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
Kohlenhydrate:	24 g
-davon Zucker:	11 g
Eiweiß:	2,4 g
Salz:	0,63 g

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 12 Monate

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
Name	OK	OK
Datum	Tatjana Melnicenko	Karl Huber
	06.10.2022	10.10.2022



Produktspezifikation

Lagerung:

bei -18°C oder tiefer
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden
aufbrauchen.

Transport:

Bei -18°C oder tiefer

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK Tatjana Melnicenko	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	06.10.2022	10.10.2022

Version: 16

gültig ab: 10.10.2022