

Art.Nr.: 3012572 GTIN: 8015589003344 Hersteller GLN: 8015589000022 Intrastat: 19059070

Verkehrsbezeichnung: **CORNETTO ReB. CREMA G105 ST50**

Beschreibung: Ungebackenes Cornetto/Croissant mit Patisseriecremefüllung und Garnierung auf der Oberfläche. – tiefgekühlt -

Zutaten:

WEIZENMEHL, Margarine (pflanzliches Palmfett, Wasser, pflanzliches Sonnenblumenöl, Säureregulator: Citronensäure, Natriumcitrat; Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Patisseriecreme (15,5%) (Wasser, gezuckertes EIGELB 15% (EIGELB 50%, Zucker), Zucker, Glucosesirup, Verdickungsmittel: E1442, E1422; VOLLMILCHPULVER, BUTTER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisator: E460i, E466; natürliche Aromen, Konservierungsmittel: E202; Salz, natürliches Bourbon-Vanillearoma 0,06%, Farbstoff: E160a)), Wasser, pasteurisierte EIER, Zucker, Hefe, Invertzuckersirup, SOJAMEHL, gemälztes GERSTENMEHL, Salz, WEIZENGLUTEN, natürliche Trockenhefe (WEIZENMEHL), Emulgator: E472e, E471; Pflanzenfasern, Trennmittel: E170; Dextrose, natürliche Aromen, WEIZEN- und Maismalz, Stabilisator: E415, Antioxidationsmittel: E300. Garnierung auf der Oberfläche (3,2%): (Zucker, Wasser, Glucosesirup, Reismehl, WEIZENstärke, Stabilisator: E953; Überzugsmittel: E903; Geliermittel: E406; Säureregulator: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aromen). Kann Spuren von SESAM, MANDELN, HASELNÜSSEN, PISTAZIEN, LUPINEN, SENF und anderen SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Zubereitungs-empfehlung: Den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Produkt aus dem Tiefkühlschrank nehmen und 22-24 Minuten im Backofen backen. Nach dem Auftauen kann das Produkt nicht wieder eingefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden

Aufbewahrung: Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe Kartonaufdruck

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Farbstoff:	Carotin	Nettogewicht VE in g:	5250
Konservierungsstoff:	Kaliumsorbat	Nettovolumen VE in ml:	0
Antioxidationsmittel:	Ascorbinsäure	Bruttogewicht VE in g:	5647
Geschmacksverstärker:	nein	Inhalt VE:	50 x 105 g
geschwefelt:	nein	Lagen pro Palette:	8
geschwärzt:	nein	VE pro Lage:	9
Süßungsmittel:	nein	VE pro Palette:	72
Phosphat:	nein	Palettentyp:	EURO 1
Phenylalaninquelle:	nein	Palettenhöhen in mm:	2070
coffeinhaltig:	nein	Palettengewicht in g:	426584
chininhaltig:	nein		

Palettendaten

Allergene

Gluten und Erzeugnisse:	Ja	Weizenerzeugnisse, Gerste
Krebstiere und Erzeugnisse:	Nein	
Eier und Erzeugnisse:	Ja	Eierzeugnisse
Fisch und Erzeugnisse:	Nein	
Erdnüsse und Erzeugnisse:	Nein	
Soja und Erzeugnisse:	Ja	Sojamehl
Milch und Erzeugnisse:	Ja	Milcherzeugnisse
Nüsse und Erzeugnisse:	KK	
Sellerie und Erzeugnisse:	Nein	
Senf und Erzeugnisse:	KK	
Sesam und Erzeugnisse:	KK	
Schwefeldioxid und Erzeugnisse:	Nein	
Lupine und Erzeugnisse:	KK	
Weichtiere und Erzeugnisse:	Nein	

Verpackungsdaten

Kartonmaße in mm:	380 X 260 X 240
Papier / Pappe in g	372
Kunststoffe in g:	25
Verbunde in g:	0
Glas in g:	0
Aluminium in g:	0
Keramik in g:	0
Tara Gesamt in g:	397

Mikrobiologische Faktoren

Gesamtkeimzahl in KBE/g:	
Coliforme in KBE/g:	<1000
E.Coli in KBE/g:	<50
St.Aureus in KBE/g:	<100
Salmonella sp. in KBE/g:	n.n. / 25g
L Monocytogenes in KBE/g:	n.n. / 25g

Nährwerte

Brennwert kj / kcal:	1570 / 370	MHD in Monaten(Werk):	270 Tage
Fett:	18,1	LOT Kennzeichnung:	dd/mm/yyyy
davon gesättigte Fettsäuren	9,2	Lagerbedingungen:	TK Tiefgekühlt
Kohlenhydrate:	43,6	Garantierte RLZ:	90 Tage
davon Zucker:	13,2	Zertifikat:	BRC / IFS
Eiweiß:	7,4		
Salz:	0,55	GMO:	Nein

