



Produktspezifikation

TIFA Quality Kaiserschmarrn mit Rosinen, tiefgefroren, fertiggebacken 2x2,5 kg **Artikelnummer 15603**

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	80 00460 02006 0	80 00460 02007 7	
Abmessungen		400x266x200 mm	Höhe:176 cm
Gewicht: netto kg	2.500 g	5 kg	360 kg
brutto kg	ca. 2.553 g	ca. 5,5 kg	ca. 418 kg

Verpackung:

kg / Beutel	2,5
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	2
Umkartons / Palette	72, 8 Lagen/Palette à 9Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Kaiserschmarrn mit Rosinen. Fertiggebacken und in ungleichmäßige Stücke gerissen. Besonders flaumig. Tiefgefroren.

Zutaten: **Magermilch** aus rehydriertem **Magermilchpulver**, **Weizenmehl**, **Eiweiß**, Zucker, Wasser, Sonnenblumenöl, Quark (**Milch**), **Eigelb**, Rosinen 2,5%, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säureregulator: Kaliumtartrat), Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Salz, Aroma. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

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

Zubereitung: Den gefrorenen Kaiserschmarrn aus der Verpackungen nehmen und wie folgt zubereiten:
 Kombidämpfer: den tiefgekühlten Kaiserschmarrn auf einem GN-Blech gleichmäßig verteilen und bei 120°C Temperatur und 20% Luftfeuchtigkeit ca. 10 Minuten regenerieren.
 Mikrowelle: 300g tiefgekühlten Kaiserschmarrn in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß geben, verschließen und bei 900W ca. 4 Minuten erwärmen. Anschließend 1 Minute im geschlossenen Behälter ziehen 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.
 Serviervorschlag: den erwärmten Kaiserschmarrn mit Butter und Zucker karamellisieren, mit Puderzucker bestreuen und mit Preiselbeermarmelade, Apfelmus oder Fruchtkompott servieren.

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

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:		806 kJ / 191 kcal
Energie:		
Fett:		5,0 g
-davon gesättigte Fettsäuren:		0,79 g

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK	OK
<i>Datum</i>	Angela Goldoni	Karl Huber
	31.10.2018	31.10.2018



Produktspezifikation

Kohlenhydrate:	30 g
-davon Zucker:	15 g
Eiweiß:	6,1 g
Salz:	0,94 g

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 12 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 8 Monate

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 Angela Goldoni	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	31.10.2018	31.10.2018

Version: 1

gültig ab: 31.10.2018