



## Produktspezifikation

### **Kaiserschmarrn, Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Rosinen, tiefgefroren, fertiggebacken**

Artikelnummer 15600

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460015523	8000460015530	
Abmessungen		(400x266x230)mm	Höhe:178 cm
Gewicht: netto kg	2000 g	6 kg	378 kg
brutto kg	ca. 2048 g	ca. 6,5 kg	ca. 437 kg

**Verpackung:**

kg / Beutel	2
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	3
Umkartons / Palette	63, 7 Lagen/Palette à 9Kartons

**Allgemeine Produktbeschreibung:** Soufflierter Kaiserschmarrn, mit Eischnee flaumig aufgeschlagen, mit Rosinen, fertiggebacken, tiefgefroren.

**Zutaten:** Eiweiß 22%, Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, **Eigelb** 9%, Sonnenblumenöl, Rosinen3%, **Magermilchpulver**, Salz, Vanille. 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: bei 140°C, kombinierter Hitze und 80% Luftfeuchtigkeit 5-7 Minuten erwärmen.  
 Mikrowelle: eine Portion (ca. 270g) bei 1800W für 80 Sekunden, bei 900W für 160 Sekunden zugedeckt erwärmen.  
 Backofen: bei 120-130°C auf einem gut zugedeckten Gastroblech für ca. 30 Minuten regenerieren.  
 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.

<b>Mikrobiologische Werte KbE/g:</b>	<b>Grenzwerte</b>
<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:**

Energie:	<b>1041 kJ / 248 kcal</b>
Fett:	<b>9,3 g</b>
-davon gesättigte Fettsäuren:	<b>1,2 g</b>
Kohlenhydrate:	<b>33 g</b>
-davon Zucker:	<b>17 g</b>

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Tatjana Melnicenko	Karl Huber
Datum	09.07.2019	09.07.2019



### Produktspezifikation

Eiweiß:	<b>8,0 g</b>
Salz:	<b>0,45 g</b>

**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 Tatjana Melnicenko	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	09.07.2019	09.07.2019

Version: 5

gültig ab: 09.07.2019