



Produktinformation

Formular

FO 4.2.2-22

Revision: 01

Artikel-Nr.: 1730

Marke: SPRING HOME

Produktname: Frühlingsrollenteig, 40 Blatt

Verkehrsbezeichnung: Tiefgefrorene
Frühlingsrollenteigblätter

Ursprungsland: Singapur



Zutatenverzeichnis:

Zutaten: WEIZENmehl (48%), Wasser, Kokosöl, Salz, MILCHEiweiß, WEIZENstärke, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E300)

Verpackung:

| Verpackungsart | Packung | Karton |
|---------------------|---------------|----------------------|
| Verpackungsmaterial | Plastik | Einwellige Wellpappe |
| Inhalt | 550 g | 20 x 550 g |
| GTIN | 8888003215407 | 18888003010023 |
| Länge [cm] | 2,00 | 46,00 |
| Breite [cm] | 21,00 | 19,00 |
| Höhe [cm] | 21,00 | 24,00 |
| Brutto [kg] | 0,600 | 12,580 |
| Netto [kg] | 0,550 | 11,000 |

Palettenfaktoren:

| | Menge | Einheit |
|-------------------|-------|---------|
| CCG1 (max. 105cm) | 24 | Karton |
| CCG2 (max. 195cm) | 48 | Karton |

Lagenfaktor / Palette (CCG1):

Lagerbedingungen: Bei mindestens -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.
Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Restlaufzeit für Kunden: 360 Tage



Produktinformation

Formular

FO 4.2.2-22

Revision: 01

Durchschnittliche Nährwerte:

100 Gramm

| | |
|-----------------------------|--------|
| Energie (kJ) | 1.289 |
| Energie (kcal) | 307 |
| Fett | 4,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3,9 g |
| Kohlenhydrate | 58 g |
| davon Zucker | 1,4 g |
| Eiweiß | 7,4 g |
| Salz | 0,94 g |

Physikalische Merkmale:

| | |
|-----------------------|----------|
| Beschreibung | |
| Länge | 21,50 cm |
| Breite | 21,50 cm |
| Stückzahl pro Packung | 40 Blatt |

Chemische Merkmale:

| | | |
|--------------|------|------|
| Beschreibung | min. | max. |
| Restfeuchte | 25 % | 35 % |

Mikrobiologische Merkmale:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | < 100.000 KbE/g |
| Coliforme Keime | < 100 KbE/g |
| Staphylococcus aureus | < 10 KbE/g |
| Salmonellen | negativ in 25 g |
| E.coli | < 20 MPN/g |

Sensorik:

| | |
|-------------|--------------------------------|
| Aussehen: | weiß gelblicher Farbton |
| Geschmack: | arttypisch ohne Fremdgeschmack |
| Konsistenz: | elastisch nach dem Auftauen |
| Geruch: | arttypisch, ohne Fremdgeruch |

Zubereitungshinweis:

Gewünschte Anzahl Teigblätter entnehmen, mit einem sauberen Tuch bedecken und ca. 45 Minutenauftauen lassen. Nun ist der Teig fertig zum benutzen.

| | | |
|--|-----------------------------|--------------|
|  | <h1>Produktinformation</h1> | Formular |
| | | FO 4.2.2-22 |
| | | Revision: 01 |

Produktbeschreibung:

Produkthinweis:

Allergene:

| Allergen | enthält | Kann Spuren enthalten |
|---|---------|-----------------------|
| Glutenhaltige Cerealien und ihre Derivate | X | |
| Weizen und Weizenderivate | X | |
| Milch und Milchderivate | X | |

Allgemeine / rechtliche Hinweise:

- Alle relevanten Felder dieser Produktinformation sind ausgefüllt. Nicht ausgefüllte Felder treffen auf das Produkt nicht zu. Die Angaben in dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen.
- Das Produkt wird nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt und nicht bestrahlt.
- Es entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie den einschlägigen Verordnungen der EU. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung und bei dem Weiterverkauf haftet der Anwender bzw. der Wiederverkäufer.
- Lebensmittel unterliegen natürlichen Schwankungen.
- Unsere Produkte können Rezepturveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.
- Der Empfänger wird von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht nicht entbunden.
Die Angaben in dieser Spezifikation sind lediglich Informationen und befreien nicht von der eigenen Prüfung.

Erstelldatum: 18. März 2020

Dieser Beleg wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG
 Industriestraße 40-42
 28876 Oyten/Germany

