



Produktspezifikation

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

Artikelnummer 15600

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460015523	8000460015530	
Abmessungen		(400x266x230)mm	Höhe: 178 cm
Gewicht: netto kg	2 kg	6 kg	378 kg
brutto kg		6,46 kg	410 kg

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

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

Zutaten: Eiweiß 22%, Wasser, Weizenmehl, Zucker, Eigelb 9%, Sonnenblumenöl, Sultaninen 3%, Magermilchpulver, Salz, Vanille

Vor dem Verzehr backen

Allergene: Ei; Weizen (Gluten); Milch (inkl. Laktose)

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. 330g) bei 1800W für 90 Sekunden, bei 900W für 190 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.

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

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	248	Brennwert kJ:	1041
Fett:	9,3	davon gesättigte Fette:	1,2
Kohlenhydrate:	33,0	davon Zucker:	16,8
Eiweiß:	8,0		
Salz:	0,45		

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Angela Goldoni	Karl Huber
Datum	07.05.2015	08.05.2015

Version: 1

gültig ab: 08.05.2015



Produktspezifikation

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

L09SP	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Leiter Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
<i>Name</i>	Angela Goldoni	Karl Huber
<i>Datum</i>	07.05.2015	08.05.2015