



Produktspezifikation

Apfelküchl, tiefgefroren, vorgebacken 5x1000g

Artikelnummer 15511

	Einheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460012331	8000460012348	
Abmessungen		(395x198x232)mm	Höhe:180 cm
Gewicht: netto kg	1000 g	5 kg	420 kg
brutto kg	ca. 1032 g	ca. 5,4 kg	ca. 479 kg

Verpackung:

kg / Beutel	1
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	5
Umkartons / Palette	84, 7 Lagen/Palette à 12Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Apfelküchl / Apfelringe, aus frischen Äpfeln zubereitet und mit feinem Backteig ummantelt, fertig gebacken, tiefgefroren.

Zutaten: Äpfel (50%), Wasser, **Weizenmehl**, Palmfett, Hartweizendunst, **Weizenstärke**, Zucker, Mager**milch**pulver, Salz, Backpulver (Säureregulator: Kaliumtartrat, Maisstärke, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat). Kann Spuren von **Soja** enthalten.

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

Zubereitung: Ofen (Umluft): Erhitzen Sie die gefrorenen Apfelküchl auf einem Rost im auf 200°C vorgewärmten Backrohr ca. 8- 9 Minuten. Bitte verwenden Sie Backpapier, da von den Apfelküchl Saft austreten kann. Im Kombidämpfer: bei 180°C für 7 Minuten. Mikrowelle (600W): 3 Stück ca. 1,5 Minuten erhitzen. Pfanne/Fritteuse: bei 180-185°C ca. 2 min lang frittieren. Die heißen Apfelküchl mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp variieren.

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

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	797 kJ / 190 kcal
Fett:	8,9 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
Kohlenhydrate:	24 g
-davon Zucker:	11 g
Eiweiß:	2,4 g
Salz:	0,63 g

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder tiefer
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Giulia Isetta	Karl Huber
Datum	13.05.2019	14.05.2019



Produktspezifikation

Transport:

Bei -18°C oder tiefer

	<i>Erstellung</i>	<i>Prüfung und Freigabe</i>
<i>Stelle</i>	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
<i>Name</i>	OK Giulia Isetta	OK Karl Huber
<i>Datum</i>	13.05.2019	14.05.2019

Version: 13

gültig ab: 14.05.2019