

TK-Mini-Mix Feingebäck 30-40g (140)

fertig gebacken, tiefgekühlt

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	32232
Erstelldatum der Spezifikation:	02.10.2019
Zolltarifnummer:	
Lieferant:	Back und Frost

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

35 creme-Brötchen 40g, 35 Cranberries-Plunder Schleife 30g, 35 Schokolade-Plunder Schleife 28g, 35 Zimt-Schnecke 35g

Form und Gewicht:	Länge:	+/- mm
	Breite:	+/- mm
	Höhe:	+/- mm



Gewicht: ca. 28-40g

3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011

Creme-Brötchen: WEIZENMEHL, Creme zum Backen 25% (Wasser, Zucker, EIER, modifizierte Stärke, MILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Pflanzenöl (Koko), Glukosesirup, Extract aus Früchten und Pflanzen (Curcuma und Karotte), Salz, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), natürliches Aroma (MILCH)), BUTTER 17%, Wasser, Hefe, Zucker, EIER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). **Zimt-Schnecke :** Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, BUTTER 11%, EIER, Hefe, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, Salz, Invertzuckersirup, MAGERMILCHPULVER, Zimt 0.3%, WEIZENGLUTEN, Trennmittel (Calciumphosphat), Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Extract aus Früchten und Pflanzen (Karotte, Paprika, Curcuma), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), natürliches Aroma. **Cranberries-Plunder Schleife :** WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, BUTTER 12%, Cranberries 7%, Hefe, modifizierte Stärke, EIER, Salz, MILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, WEIZENGLUTEN, Sonnenblumenöl, Stabilisatoren (Calciumlactat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Pflanzenöl (Koko), Glukosesirup, Extract aus Früchten und Pflanzen (Curcuma und Karotte), Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), natürliches Aroma (MILCH), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure). **Schokolade-Plunder Schleife :** WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 12%, Schokolade 11% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, fettarmes Kakaopulver, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, EIER, modifizierte Stärke, Salz, MOLKENPULVER, WEIZENGLUTEN, MAGERMILCHPULVER, Stabilisatoren (Calciumacetat, Tetranatriumdiphosphat, Dinatriumphosphat), Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Extract aus Früchten und Pflanzen (Karotte, Paprika, Curcuma), natürliches Aroma. Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Gluten. Kann enthalten: Spuren von Schalenfrüchten.




4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

Nährwerte je 100g	tiefgefroren Mix	tiefgefroren Creme-Brötchen	tiefgefroren Zimt-Schnecke	tiefgefroren Cranberries-Plunder Schleife	tiefgefroren Schokolade-Plunder Schleife	gebacken Mix
Energie (kJ) / (kcal)	1212 / 289	1262 / 302	1102 / 262	1217 / 290	1310 / 313	1460 / 348
Fett (g)	12.0	15.0	9.8	10.0	14.0	15.0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7.8	9.7	6.2	6.6	8.6	9.3
Kohlenhydrate (g)	39	35	38	44	40	46
davon Zucker (g)	14.0	8.3	16.0	19.0	15.0	17.0
Ballaststoffe (g)	1.9	1.7	1.4	2.4	2.4	2.3
Eiweiß (g)	5.1	5.7	4.6	4.6	5.3	6.0
Salz (g)	0.73	0.81	0.68	0.68	0.72	0.87

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	20 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	175-180°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 14-15 Min bei 170-175°C, geöffneter Abzug

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	140
MHD:	365 Tage	Restlaufzeit:	180 Tage
EAN:	03419280015500	L/B/H:	k.A.

9. GENTECHNIKFREIHEIT

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

10. GMO Richtlinien

Back und Frost richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Wissen und Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung zusammengestellt. Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten. Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.