

## TK-Mini-Mix Confetti´s 30g (150)

fertig gebacken, tiefgekühlt

### 1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	38257
Erstelldatum der Spezifikation:	02.10.2019
Zolltarifnummer:	19059070
Lieferant:	Back und Frost

### 2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

50 x Mini Confetti's mit Erdbeere Mandel 30g, 50 x Mini Confetti's mit Praline Schokolade 30g, 50 x Mini Confetti's mit zitrone art cheesecake 30g

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



Gewicht: ca. 30g

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

**Mini Confetti's mit Praline Schokolade:** Nussfüllung 31% (Wasser, Zucker, Maisstärke, HASELNÜSSE 6%, MANDELN 6%, MOLKENPULVER, MILCHPULVER, EIERALBUMINPULVER, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel (Natriumalginat), Kurkumaextrakt, Stabilisator (Sorbit), Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Aroma, Salz, Säureregulator (Citronensäure), Karottenextrakt), WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 12%, Dekor (schokoladenflocken) 6% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (SOJALECITHIN), natürliches Vanillearoma), Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), EIER

**Mini Confetti's mit zitrone art cheesecake:** Füllung mit Zitrone Art Cheesecake 33% (FRISCHKÄSE, Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), SAHNE, EIER, Wasser, modifizierte Stärke, natürliches Zitronenaroma 3%, MILCHEIWEIÑE, Salz, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl)), WEIZENMEHL, Wasser, BUTTER 13%, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Salz, WEIZENGLUTEN, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), EIER

**Mini Confetti's mit Erdbeere Mandel:** WEIZENMEHL, Wasser, Erdbeerpüree mit Achänen 12%, BUTTER 12%, Zucker, Dekor 6% (geriebene MANDELN), Hefe, VOLLMILCHPULVER, modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel (Gellan), Salz, Purpurkarottenkonzentrat, WEIZENGLUTEN, Paprikaextrakt, Säureregulatoren (Natriumcitrat, Calciumcitrate), Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure), EIER Enthält: Soja, Eier, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Sesamsamen, Spuren von Schwefeldioxide.




### 4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

Nährwerte je 100g	tiefgefroren Mix	tiefgefroren Mini Confetti's mit Erdbeere Mandel	tiefgefroren Mini Confetti's mit Praline Schokolade	tiefgefroren Mini Confetti's mit zitrone art cheesecake	gebacken Mix
Energie (kJ) / (kcal)	1367 / 327	1259 / 301	1334 / 319	1398 / 334	1581 / 378
Fett (g)	16,0	14,0	15,0	17,0	18,0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,8	7,3	8,3	11,0	10,0
Kohlenhydrate (g)	38	36	39	37	45
davon Zucker (g)	14,0	14,0	16,0	14,0	17,0
Ballaststoffe (g)	2,0	2,3	2,4	1,5	2,4
Eiweiß (g)	6,5	6,5	5,7	7,2	7,7
Salz (g)	0,50	0,65	0,36	0,50	0,60

## 6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

## 7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	24 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 30-45 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 11-12 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug

## 8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	150
MHD:	365 Tage	Restlaufzeit:	180 Tage
EAN:	03419280054165	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.