



Spezifikation

Version 02-09/2014

Datum 10.09.14

Seite: 1

Art.Nr 283054 Bezeichnung Blätterteigrollen

Beschreibung: Blätterteig ausgerollt auf Backpapier, verpackt in Polybeutel. Tiefgekühlt.

Zutaten: WEIZENMEHL, Mischfett (Pflanzenöle [Palmöl, Betelpalmöl, Kopraöl], Wasser, BUTTER 10 %, natürliche Aromastoffe (enthalten MILCH), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride aus Fettsäuren, Salz, Säureregulator: Zitronensäure, Farbstoff: Carotin), Wasser, Salz, WEIZENMALZEXTRAKT). Das Produkt kann Spuren von Milch und Soja enthalten.

Zubereitung: Die Blätterteigrolle in der Verpackung im Kühlschrank (+4°C, ca. 12 Stunden) vollständig auftauen lassen. Danach auf einer mit ausreichend Mehl bestreuten Oberfläche aufrollen. Die Backzeit beträgt bei 190-210°C (Heißluft) zwischen 20-40 Minuten. Eventuell das mitgelieferte Backpapier verwenden. Die Blätterteigrollen eignen sich für diverse Pikant- und Süßgebäcke wie z.B. Strudel, Topfentascherln, Torten, Pizzetten, Pasteten, Wähen usw. Einmal aufgetaut sollte der Blätterteig innerhalb 24 Stunden weiterverarbeitet werden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Blätterteig, ohne Fremdgeruch oder -geschmack. Konsistenz: nach der Zubereitung knuspriger, lockerer Blätterteig.

MHD & Lagerbed.: 18 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Kerntemperatur				-18,000	°C
Optisch	Optik - Aussehen	prüfen	1,000		1,000	
Sensorisch	Geruch	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Geschmack	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl			1.000.000,000	1.000.000,000	/g
	Coliforme				1.000,000	/g
	E. coli			10,000	100,000	/g
	S. aureus			10,000	100,000	/g
	Bacillus cereus			100,000	1.000,000	/g
	Schimmel				1.000,000	/g
	Hefen					1.000,000 /g

Nährwerte		tiefgekühlt—100g	GDA—	zubereitet—100g	GDA—
Energie		388,81 kcal	19,44 %	20,30 kcal	1,02 %
		1.627,96 KJ	19,44 %	85,00 kJ	1,02 %
Fett		2,43 BE		0,00 BE	
		27,43 %	39,19 %	g	0,00 %
ges. Fettsäuren		16,80 g	84,00 %	g	0,00 %
Kohlenhydrate		29,10 g	10,78 %	g	0,00 %
Zucker		0,90 g	1,00 %	g	0,00 %
Ballast		3,00 g	12,00 %	g	0,00 %
Eiweiß		5,55 g	11,10 %	5,00 g	10,00 %
Salz		1,03 g	17,08 %	0,00 g	0,00 %
Natrium		0,41 g	17,08 %	g	0,00 %

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltige Prod.	Weizenmehl	<input checked="" type="checkbox"/>		%
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse		<input type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischprod.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Soja & Sojaprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Milch & Milchprod.	Butter, natürliches Aroma	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Schalenfrüchte		<input type="checkbox"/>		
	Sesamsamen & Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Sulfit > 10mg/kg		<input type="checkbox"/>		
	Sellerie		<input type="checkbox"/>		
	Senf & Senfprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Lupine & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Weichtiere		<input type="checkbox"/>		



GMO

Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]