

	Artikelstammblatt Topfenstrudel aus Blätterteig 1.000 g	
Rev. 02	Stand: 25.06.2024	Seite 1 von 2

Produkt- / Artikelbezeichnung	Topfenstrudel aus Blätterteig 1.000 g HG-BH*	
Sachbezeichnung	Strudel aus Blätterteig mit 50% Topfenfüllung mit Rosinen, unbacken, tiefgekühlt (RSPO (SG))**	
Art-Nr. Hersteller	40554	
Sensorische Merkmale	Aussehen:	weiß-gelblicher Strudel mit drei Einschnitten = 4 Portionen
	Geruch/ Geschmack:	frisch nach Topfen, zart, süß, aromatisch
	Konsistenz:	tiefgekühlt
Physikalische Merkmale (im Teiglingszustand)	Gewicht:	1.000 g
	Länge:	400 mm
	Breite:	100 mm
	Stärke:	40 mm
		} +/- 10 %
Produktbeschreibung	Strudel aus Blätterteig mit 50% cremiger Topfenfüllung mit Rosinen, unbacken, tiefgekühlt.	
Zubereitungshinweise	Den Backofen auf ca. 210 °C (Heißlufttherd ca. 180 °C) vorheizen. Den tiefgefrorenen Strudel auf ein Backblech geben und ca. 40-50 min. goldgelb backen.	
Transport- und Lagerbedingungen	ohne Unterbrechung der Tiefkühlkette (Lieferung nur mit Thermo-LKW) mindestens -18 °C Lagerung	
Haltbarkeit	20 Monate ab Produktion	
HG-Zertifikatnummer*	Zert.Nr.: 7-00757-2023 Herkunftsgesicherte Eier aus Bodenhaltung; AT-Landwirtschaft; Kontrollstelle agroVet	
RSPO-Zertifikatnummer**	CU-RSPO SCC-869803 Die Fa. Guschlbauer weist darauf hin, dass auf dem dazugehörigen Etikett keine RSPO-Kennzeichnung vorzufinden ist.	
Deklaration im Teigling	26% TOPFEN, Wasser, WEIZENMEHL, pflanzliches Fett (Palm), Zucker, VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), 2% Rosinen, modifizierte Stärke, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Aromen, unjodiertes Speisesalz, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Säuerungsmittel: E330.	
Deklaration im Endprodukt (gebacken)	30% TOPFEN, WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Zucker, VOLLEI, pflanzliches Öl (Raps), 2% Rosinen, modifizierte Stärke, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Aromen, unjodiertes Speisesalz, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Säuerungsmittel: E330. Die Entscheidung über die gewählte Deklarationsvariante ist vom Fertigungsgrad abhängig und liegt somit im Ermessen des Anwenders, weshalb Guschlbauer Backwaren GmbH keine Haftung für etwaige Falschdeklarationen übernimmt.	
Allergene	Glutenhaltiges Getreide, Ei und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose). Kann Spuren von Schalenfrüchten sowie Soja und Sojaerzeugnissen enthalten.	
Nährwertangaben je 100 g (berechnet) (im Teiglingszustand)	Brennwert: 1.133 kJ/ 271 kcal Fett: 15 g davon ges. FS: 7,7 g Kohlenhydrate: 27 g davon Zucker: 10 g Eiweiß: 6,0 g Salz: 0,48 g	

	Artikelstammblatt Topfenstrudel aus Blätterteig 1.000 g	
Rev. 02	Stand: 25.06.2024	Seite 2 von 2

Verpackung	Verpackungsgewicht pro Karton: Nettoinhalt: 10.000 g Bruttogewicht: 10.476 g (inkl. Folie, 1 Etikett, Str.-Karton) Packungsform: einzeln verschweißt. Anzahl Stück: 1 Stück pro Beutel, 10 Stück pro Karton Palettierung: 9 Lagen à 6 Karton Karton/Palette: 54 Karton Kartongröße: L: 415 mm, B: 330 mm, H: 160 mm Palettenhöhe: 1.590 mm (inkl. Europalette) Palettengewicht: ca. 584 kg (inkl. Europalette) Zolltarifnummer: 1905 90 70 EAN-Code ÜK: 900 3185 40554 8
-------------------	---