

Artikelstammblatt Butter-Nussschnecke



Rev. 04

Stand: 21.02.2024

Seite 1 von 2

Produkt- / Artikelbezeichnung	Butter-Nussschnecke HG-BH*
Sachbezeichnung	Plundergebäck-Teigling mit 31% Nussfülle, unbacken, tiefgekühlt, (RA (MB))**
Art-Nr. Hersteller	11234
Sensorische Merkmale	Aussehen: zu einer Schnecke gerollt Geruch/Geschmack: zart, süß, aromatisch, nach gerösteten Haselnüssen Konsistenz: tiefgekühlt
Physikalische Merkmale (im Teiglingzustand)	Gewicht: 130 g Durchmesser: 80 mm +/- 10 % Stärke: 25 mm +/- 10 %
Ausbackgewicht	ca. 115 g
Produktbeschreibung	Schnecke aus zartem Butterplunder Teig, mit einer feinen Haselnussfüllung, backfertig, tiefgekühlt.
Zubereitungshinweise	Teigling auftauen lassen, mit Schwaden bei 180 °C (Umluft) ca. 25 Minuten backen.
Transport- und Lagerbedingungen	ohne Unterbrechung der Tiefkühlkette (Lieferung nur mit Thermo-LKW) mindestens -18 °C Lagerung
Haltbarkeit	MHD: 6 Monate, RLZ: 4 Monate
HG-Zertifikatnummer*	Zert.Nr.: 7-00757-2023 Herkunftsgesicherte Eier aus Bodenhaltung; AT-Landwirtschaft; Kontrollstelle agroVet
RA-Zertifizierung**	Endorsement code: RALI23-021304 Rainforest Alliance MB Kakao
Deklaration im Teigling	WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, Zucker, 7% geröstete HASELNÜSSE, VOLLEI, Hefe, MOLKENPULVER, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), SOJAMEHL, Aromen, Glucose-Fructose-Sirup, WEIZENQUELLSTÄRKE, BUTTERREINFETT, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Glucosesirup, Aprikosenpüreekonzentrat, WEIZENGLUTEN, unjodiertes Speisesalz, Kakao, Gewürze, MILCHPROTEIN, Mehlbehandlungsmittel: E300; Säuerungsmittel: E330; Geliermittel: E440; Enzyme.
Deklaration im Endprodukt	WEIZENMEHL, 17% BUTTER, Wasser, Zucker, 8% geröstete HASELNÜSSE, VOLLEI, Hefe, MOLKENPULVER, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), SOJAMEHL, Aromen, Glucose-Fructose-Sirup, WEIZENQUELLSTÄRKE, BUTTERREINFETT, HÜHNEREI-EIWEISSPULVER, Glucosesirup, Aprikosenpüreekonzentrat, WEIZENGLUTEN, unjodiertes Speisesalz, Kakao, Gewürze, MILCHPROTEIN, Säuerungsmittel: E330; Geliermittel: E440. 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 und Getreideerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte und -erzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse. Kann Spuren von Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.
Nährwertangaben je 100 g (im Teiglingzustand) (berechnet)	Brennwert: 1.352 kJ/ 323 kcal Fett: 17 g davon ges. FS: 9,0 g Kohlenhydrate: 36 g davon Zucker: 11 g Eiweiß: 6,3 g Salz: 0,56 g
Verpackung	Verpackungsgewicht pro Karton: Nettoinhalt: 3.900 g Bruttogewicht: 4.113 g (inkl. Beutel, Karton, Etikett) Packungsform: im Beutel verschweißt. Anzahl Stück: 30 Stück pro Beutel, 1 Beutel pro Karton Palettierung: 12 Lagen à 10 Karton Karton/Palette: 120 Karton Kartongröße: L: 350 mm, B: 235 mm, H: 145 mm

	<p>Artikelstammblatt Butter-Nussschnecke</p>	
Rev. 04	Stand: 21.02.2024	Seite 2 von 2

	<p>Palettenhöhe: 1.890 mm (inkl. Europalette) Palettengewicht: ca. 512 kg (inkl. Europalette) Zolltarifnummer: 1905 90 70 EAN-Code:</p>
--	---