



Version 3

PRODUKTBLATT
2 VENDOME-PLATTEN
(7 Geschmacksrichtungen x 4 Stück) x 2 =
56 Stück

0,760 kg - gefroren



Seite 1/3

PRODUKT-CODE: 35980

EAN-CODE: 3419280035218



Abbildung unverbindlich

1 2 3 4 5 6 7

VERPACKUNG

Format Umverpackung (LxBxH)	402mmx295mmx62mm	Stück/Karton	56
Nettogewicht eines Kartons	0.760 Kg	Kartons/Palette	200
Bruttogewicht eines Kartons	1,255 Kg	Kartons/Lage	8
Bruttogewicht einer Palette	279 Kg	Lagen/Palette	25
Abmessungen der Palette	80 x 120 cm	Gesamthöhe	170 cm
Verpackungsart	Platte + Einlagen	Palettentyp	Europalette

ZUTATEN

1- Maronen-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, Maronen-Mousse, Überzug, Kokosstreusel

2- Zitronen-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, Zitronen-Mousse, Überzug, Baiser²-Dekor

3-Himbeer-Johannisbeer-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, gelierte Himbeeren-Johannisbeeren, Überzug

4- Milkschokoladen-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, Milkschokoladen-Ganache und Passionsfruchtpüree, Schokoladen Dekoration, Überzug

5- Karamalisierte Apfel-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, geliertes karamelisierter Apfel, Überzug

6- Himbeer-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, gelierte Himbeere, weißer Schokoladendekor, Überzug

7- Mirabelle-Ingwer-Zimt-Sandteigbodentörtchen

Sandteigboden mit Fleur de Sel, geliertes Mirabelle, Ingwer, Zimt, Überzug

Für Veganer geeignet: nein

Für Vegetarier geeignet: nein

GVO: ohne **Ionisierung:** ohne



Version 3

PRODUKTBLATT

2 VENDOME-PLATTEN

**(7 Geschmacksrichtungen x 4 Stück) x 2 =
56 Stück - 0,760 kg - gefroren**



Seite 2/3

Inhaltsangaben für das Etikett

Zutaten:

BUTTER, Wasser, Mehl (WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL), Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), Tortenguss (Glucose-Fructose-Sirup, Wasser, Zucker, Geliermittel : E440ii, Säureregulator : E330, E340), Sahne (RAHM, Stabilisator : E407), Himbeere Johannisbeere kompott 5% (Himbeerpüree 22 %, Johannisbeeren semi kandiert (Johannisbeeren 38 %, Zucker, Zitronensaft), Wasser, Himbeerbruch 20 %, Zucker, Geliermittel: E440ii, Zitronensaft, Bindermittel: E415), Mirabellen in Sirup 4% (Mirabellen 58 %, Wasser, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Apfelwürfel auf Tatin-Art (halbkandierte Apfelwürfel 79% (Apfelwürfel (Apfel, Säureregulator : E330, Antioxidationsmittel : E300, Salz), Wasser, Glucose-Fructose-Sirup, Säureregulator : E330), SAHNEkaramell 25,2% (Zucker, SAHNE, gesalzene BUTTER, Glucose-Fructose-Sirup, Wasser, Salz, Säureregulator : E330), brauner Rohrzucker, Karamell (Zucker, Wasser) 5,7%, Farbstoff : E150a), püree aus himbeeren 4% (püree aus Himbeeren 90%, zucker), teilentrahmte MILCH, Invertzuckersirup, Maronencreme 2% (Maronen 58%, Zucker, Glukosesirup, Vanilleextrakt), EIER, Mirabellenpüree 2% (Püree aus lothringer Mirabellen 90%, Zucker, Antioxidationsmittel : Ascorbinsäure, Säuerungsmittel : Zitronensäure), Konditorcreme in Pulver (Zucker, modifizierte Stärke, MOLKE, MagerMILCHpulver, MILCHweiße, Verdickungsmittel : E401, Stabilisatoren : E450i-E516, Aroma, Farbstoff : E101i-E160b), Himbeerstückchen, Zucker, Zitronensaft 1%, Maronencreme 1% (Maronenpüree 47%, Zucker, Glukosesirup, Vanilleextrakt), MILCHSCHOKOLADE 0.9% (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse 11 %, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Passionsfruchtpüree 0.6% (Passionsfrucht 90%, Zucker), Kartoffelstärke, Rindergelatine, Meringue (Zucker, EIWEIß, WEIZENstärke), Karamell (Zucker, Wasser, Weizenglukose), dunkle Schokolade 0.2% (Kakaomasse 49 %, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHIN, natürliches Vanillearoma), Dekor weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Farbstoff : E120, natürliches Vanillearoma), Salzblüte, Salz, Zitronenzesten, Schokoladenflocken (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, VollMILCHpulver, wasserfreies MILCHFett, natürliche Vanillearoma), Kokonussraspel, natürliches Ingweraroma, Kurkumawurzel-Extrakt, Zimt 0.01%.

Allergene: Gluten, Eier, Soja, Milch, Spuren von Schalenfrüchten

MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielwerte	Toleranzen	Verfahren des Analyselabors
Escherichia Coli 44°C/g	<10/g	100/g	NF ISO 16649-2
Staphylokokken (koagulasepositiv) 37 °C/g	<100/g	1000/g	NF V 08-057-1
Präsumtiver Bacillus cereus 30 °C	<100/g	1000/g	NF EN ISO 7932
Salmonellen/25 g	keine/25g	keine/25g	MSRV 12/05-464 anerkannt gemäß NF ISO 16140
Listerien/25 g	keine/25g	keine/25g	Rapid L'mono (BRD-07/04-09/98)

AUFBEWAHRUNGSDAUER UND -BEDINGUNGEN

Mindesthaltbarkeitsdatum: 12 MONATE

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Aufbewahrung: Bei -18 °C, in geschlossener Originalverpackung.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

FOLIE VOR DEM AUFTAUEN ENTFERNEN!

Vor dem Servieren 3 bis 4 Stunden bei +4 °C auftauen und die Produkte vor dem Verzehr 15 Minuten (höchstens 30 Minuten) bei Zimmertemperatur lagern.

Aufbewahrung nach dem Auftauen: zwischen 0°C und +4°C

Nach dem Auftauen: innerhalb von 2 Tagen verzehren.

EIGENSCHAFTEN UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukte	Größe in mm
Maronen- Sandteigbodentörtchen	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 32 ± 3
Himbeer- Sandteigbodentörtchen	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 21 ± 3
Sandteigbodentörtchen mit kandierten Äpfeln	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 21 ± 3
Sandteigbodentörtchen mit Milkschokoladen-Ganache	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 24 ± 3
Himbeer-Johannisbeer-Sandteigbodentörtchen	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 24 ± 3
Zitronen- Sandteigbodentörtchen	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 35 ± 3
Ingwer-Zimt- Sandteigbodentörtchen	Durchm. : 32 ± 2 - Höhe: 25 ± 3
Nährwertangaben (je 100 g gebackenes Produkt)	Brennwert: 1275 KJ - 304 Kcal Fettstoffe: 14,0 g <i>davon gesättigte Fettsäuren: 9,6 g</i> Kohlenhydrate: 41 g <i>davon Zucker: 30.0 g</i> Eiweiß: 2,8 g Salz: 0,39 g

Erstellt am: 14.01.2016	Erstellt durch: Laborleiter
Geändert am: 07/02/2018	Geprüft durch: Qualitätsleiter
	Genehmigt durch: Entwicklungsleiter