

## Hersteller

|                    |  |
|--------------------|--|
| Adresse            | Patisserie Walter GmbH<br>Im Steiner 12-14<br>D - 63924 Kleinheubach |
| Ansprechpartner QM | Carina Rokitta   |
| Telefon            | +49 (0) 9371-94787-27  |
| E-Mail             | carina.rokitta@patisserie.de   |

## Produkt

|                    |   |
|--------------------|---|
| Artikelbezeichnung | Grüne Milchschnitte<br>Mandel * Pistazie * Weiße Schokolade |
| Artikelnummer      | 3799  |
| EAN-Code/GTIN      | 4260109037994   |
| Zolltarifnummer    | 19059070  |



## Rechtliche Bezeichnung

Biskuit gefüllt mit weißem Schokoladenmousse und Schalenfrüchten

## Kennzeichnung

alkoholhaltig

## Produktinformationen

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Bestelleinheit (BE)          | 35,000 ST / KT                           |
| Nettowicht / Preiseinh. (PE) | 0,036 KG / ST                            |
| Nettowicht / BE              | 1,260 KG / KT                            |
| Mindesthaltbarkeitsdatum     | 360 Tage nach Produktionsdatum           |
| Restlaufzeit                 | 30 Tage                                  |
| Länge                        | 7,00 cm                                  |
| Breite                       | 3,90 cm                                  |
| Höhe                         | 2,50 cm                                  |
| Volumen                      | 50 ml                                    |
| Toleranz +/-                 | 10 %                                     |
| Aufbewahrungshinweis         | tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C |
| Transportbedingungen         | tiefgekühlt bei mindestens -18 °C        |
| Alkoholfrei                  | nein                                     |
| Vegan <sup>1</sup>           | nein                                     |
| Vegetarisch <sup>2</sup>     | nein                                     |
| Laktosefrei <sup>3</sup>     | nein                                     |
| Glutenfrei <sup>3</sup>      | nein                                     |
| Handelsware                  | nein                                     |
| Produktionsland              | Deutschland                              |
| Version                      | 7  |
| Standfest                    | nein                                     |
| Paketdienstfähig             | ja                                       |

<sup>1</sup> keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

<sup>2</sup> keine Erzeugnisse/Bestandteile vom geschlachteten Tier, auch keine Gelantine (Ovo-Lacto-Vegetarier)

<sup>3</sup> lt. Gesetz (LMIV)

## Verpackungsangaben

|                    |   |
|--------------------|---|
| BE / Lage          | 6   |
| Lagen / Palette    | 20  |
| Palettenhöhe       | 1,45 m  |
| Taragewicht / BE   | 0,315 KG  |
| Primärverpackung   | Folienbeutel aus LDPE   Maße: 45x 35x 0,005 cm                            |
| Primärverpackung   | Vollpappkarton   Maße: 36,5x 28,5x 6 cm                                   |
| Sekundärverpackung | Wellpappkarton   Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm |

## Sensorische Beschreibung

2 Schichten saftig gebackener Mandelbiskuit, mit Pistazien und Spinat grün gefärbt. Füllung aus luftiger Creme von weißer Schokolade und Sahne, mit Creme de Cacao abgeschmeckt. Eingestreute ganze Pistazien und Mandeln sorgen für Abwechslung in der Textur.

## Zutaten

**SAHNE**, weiße Kuvertüre (17,7%) (Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Emulgator: **SOJALECITHIN E322**; Vanilleextrakt), **MANDELN** (11,9%), **PISTAZIENKERNE** (8,0%), **PAST. EIGELB, WEIZENMEHL**, Wasser, Zucker, **PAST. VOLLEI**, Marzipan (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Kakaobutter, **PAST. EIWEISSPULVER**, Spinat, Creme de Cacao hell 20% Vol., Rindergelatine, Vanilleextrakt (Invertzuckersirup, Bourbon Vanillekonzentrat), Zitronenabrieb, Limettenpüree, jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat), Kaltsaftbinder (modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E412; Sonnenblumenöl), Zitronenkonzentrat (Zitronenkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; Zitronenöl)

## Allergene

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel), Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Pistazie), Glutenthaltiges Getreide (Weizen)

Kann produktionsbedingt Spuren von Erdnüssen, weiteren Schalenfrüchten, Schwefeldioxid und Sesam enthalten.

## Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Zubereitungsempfehlung

Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 3 Std. auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren. Optimale Serviertemperatur 4°C.

## Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Energie                     | 1635 kJ  |
| Energie                     | 394 kcal |
| Fett                        | 29 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 12 g     |
| Kohlenhydrate               | 22 g     |
| davon Zucker                | 17 g     |
| Eiweiß                      | 9,5 g    |
| Salz                        | 0,12 g   |
| Ethylalkohol                | 0,09 g   |

## Mikrobiologische Werte

| Tiefkühl-Patisseriewaren | Richtwert           | Warnwert                 |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| Gesamtkeimzahl           | 1 x 10 <sup>6</sup> | ---                      |
| Enterobac.               | 1 x 10 <sup>2</sup> | 1 x 10 <sup>3</sup>      |
| E.coli                   | 1 x 10 <sup>1</sup> | 1 x 10 <sup>2</sup>      |
| Schimmelpilze            | 1 x 10 <sup>3</sup> | ---                      |
| Staphylococcus aureus    | 1 x 10 <sup>2</sup> | 1 x 10 <sup>3</sup>      |
| Bacillus cereus          | 1 x 10 <sup>2</sup> | 1 x 10 <sup>3</sup>      |
| Salmonellen              | ---                 | nicht nachweisbar in 25g |
| Listeria monocytogenes   | ---                 | 1 x 10 <sup>2</sup>      |

## Bemerkung

Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Eigenschaften des Produktes verbessern. Auf diese Änderungen werden wir jeweils in der Produktspezifikation hinweisen und diese mit Datum und Versionsnummer kenntlich machen. Jede Zutatenveränderung bewirkt automatisch eine Überarbeitung der Produktdeklaration und der Zutatenliste des Produktetikettes.

## GVO-Status

Aufgrund der uns vorliegenden Produktspezifikationen und Garantiebestätigungen enthält dieses Produkt keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, sowie keine kennzeichnungspflichtigen bestrahlten Zutaten gemäß LMBestV. Diese Angaben, sowie die Allergeninformationen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und beruhen auf den uns vorliegenden Lieferantenerklärungen in Bezug auf die enthaltenen Rohstoffe.

Erstellt, geprüft und freigegeben von Carina Rokitta am 15.02.2023.