

Hersteller

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

Produkt

Artikelbezeichnung	Flower-Törtchen Himbeere * Pistazie * Holunder * Blüten
Artikelnummer	4451
EAN-Code/GTIN	4260109044510
Zolltarifnummer	19059070



Rechtliche Bezeichnung

Biskuit, Himbeersahnemousse, Pistazien und Himbeeren

Kennzeichnung

mit Zuckern und Süßungsmittel

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	35,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,035 KG / ST
Nettowicht / BE	1,225 KG / KT
Mindesthaltbarkeitsdatum	360 Tage nach Produktionsdatum
Restlaufzeit	30 Tage
Durchmesser	5,0 cm
Höhe	3,00 cm
Volumen	60 ml
Toleranz +/-	10 %
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt lagern bei mindestens -18 °C
Transportbedingungen	tiefgekühlt bei mindestens -18 °C
Alkoholfrei	ja
Vegan ¹	nein
Vegetarisch ²	nein
Laktosefrei ³	nein
Glutenfrei ³	nein
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	13
Standfest	nein
Paketdienstfähig	ja

¹ keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

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

³ lt. Gesetz (LMIV)

Verpackungsangaben

Taragewicht / BE 0,334 KG
BE / Lage 6
Lagen / Palette 25

Palettenhöhe 1,78 m

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

Boden aus mit Pistazien und Spinat grün gefärbtem Mandelbiskuit. Luftiges Mousse von frischen Himbeeren und Sahne. Floral abgeschmeckt mit Vanille, Blütenpulver (Kornblume, Rose, Ringelblume) und Holunderblütensirup. Topping aus grob gestoßenen Himbeeren und Pistazien. Mit Gelee abgeglänzt.

Zutaten

Himbeerpüree (24,5%), **SAHNE**, Zucker, Himbeeren (7,6%), Wasser, **PAST. EIWEISS, WEIZENMEHL, PAST. EIGELB, PISTAZIENKERNE** (2,3%), Glukosesirup, Marzipan (**MANDELN**, Zucker, Wasser, Invertzuckersirup), Süßungsmittel: Isomalt E953; Rindergelatine, Holunderblütensirup (0,7%) (Zucker, Wasser, Zitronensaft aus Konzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; natürliche Aromen, natürliches Grapefruitaroma, Holunderblütenextrakt), **PAST. EIWEISSPULVER**, Spinat, Blütenmischung (0,3%) (Kornblumenblätter, Rosenblätter, Ringelblumenblätter), Bourbon Vanilleextrakt mit Samen (Rohrzuckersirup, Vanilleextrakt, Vanillesamen), Pektin NH (Geliermittel: Pektin E440ii; Stabilisator: Diphosphate E450i, Tricalciumphosphat E341iii; Dextrose), Säuerungsmittel: Zitronensäure E330; 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), Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Pistazie), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel)

Kann produktionsbedingt Spuren von Erdnüssen, Soja, weiteren Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Sellerie, Lupinen und Schwefeldioxid enthalten.

Verfahrensanleitung

Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Zubereitungsempfehlung

Im Kühlhaus bei 4°C für ca. 6 Std. auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren. Optimale Serviertemperatur 4°C.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	814 kJ
Energie	194 kcal
Fett	8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	21 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	0,06 g
Ethylalkohol	0,00 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1×10^6	---
Enterobac.	1×10^2	1×10^3
E.coli	1×10^1	1×10^2
Schimmelpilze	1×10^3	---
Staphylococcus aureus	1×10^2	1×10^3
Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

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 03.08.2023.