

Produktspezifikation

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	Veganes Beeren-Orangen-Törtchen Brombeere * Johannisbeere * Blaubeere * Agave * Kornblume * Dattel
Artikelnummer	4452
EAN-Code/GTIN	4260109044527
Zolltarifnummer	19059070



Rechtliche Bezeichnung

Creme aus Schalenfrüchten, Orangensaft und Beeren

Produktinformationen

Bestelleinheit (BE)	35,000 ST / KT
Nettowicht / Preiseinh. (PE)	0,059 KG / ST
Nettowicht / BE	2,065 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	ja
Vegetarisch ²	ja
Laktosefrei ³	ja
Glutenfrei ³	ja
Handelsware	nein
Produktionsland	Deutschland
Version	11
Standfest	nein
Paketdienstfähig	ja

¹ keine Erzeugnisse/Bestandteile vom Tier, Alkoholika vegan gefiltert

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

³ lt. Gesetz (LMIV)

Verpackungsangaben

Taragewicht / BE 0,338 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
Primärverpackung Pergamenttrennpapier | Maße: 38x28cm
Sekundärverpackung Wellpappkarton | Maße: innen: 38x 31,5x 6,2 cm, außen: 38,5x 32,8x 6,5 cm

Sensorische Beschreibung

Weicher Crumble aus getrockneten Datteln und gerösteten Haselnüssen als Boden.
Creme von roten Beeren, gebunden mit Kokosöl und gemahlener Cashewnuss. Gesüßt mit Agavendicksaft und abgeschmeckt mit Zitronensaft. Luftige Creme von frischem Orangensaft und Kokos. Gewürzt mit Orangenschale und Vanille. Aufgestreute Kornblumen als Topping.

Zutaten

CASHEWKERNE (25,9%), Orangensaft (17,1%), Rote Früchte Püree (16,2%) (Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren), Kokosnussöl, **MANDELN** (9,7%), Datteln entsteint (6,4%), Kokosblütenzucker, Zitronensaft, Agavendicksaft (2,0%), Kakaobutter, Orangenabrieb (0,7%), Orangenkonzentrat (0,6%) (Orangenkonzentrat, Säureregulator: Zitronensäure E330; Orangenöl), Vanilleextrakt (Invertzuckersirup, Bourbon Vanillekonzentrat), jodiertes Speisesalz (Steinsalz, Kaliumiodat), Kurkuma, Kornblumenblüten (0,1%)

Allergene

Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Kaschunüsse), Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Mandel)

Kann produktionsbedingt Spuren von
Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, 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. 8 Std. auftauen, nach dem Auftauen sofort verzehren. Optimale Serviertemperatur 4°C.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100 g Produkt (berechnet)

Energie	1601 kJ
Energie	386 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	16 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	0,11 g
Ethylalkohol	0,00 g

Mikrobiologische Werte

Tiefkühl-Pâtisserieswaren	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10 ⁶	---
Enterobac.	1 x 10 ²	1 x 10 ³
E.coli	1 x 10 ¹	1 x 10 ²
Schimmelpilze	1 x 10 ³	---
Staphylococcus aureus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Salmonellen	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 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 04.07.2023.