

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 8

Artikel-Nr.:

**00780**

Version

15.01.2025 0

Artikelbezeichnung:

**Butter-Croissant mit Aprikosenfüllung (Butter-Croissant mit Marillenfruchtfüllung)**



Serviertorschlag

### ALLGEMEIN

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung vor Zubereitung (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig) mit Aprikosenfüllung

rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung verzehrfertig (DE):

Butter-Croissant (aus Plunderteig) mit Aprikosenfüllung

Conveniencegrad:

Tiefgefroren, backfertig

Nenngewicht Einzelstück:

**100 g**

Produktbeschreibung:

Eine fruchtige Croissantvariante für Genießer.

Produktvorteile:

splittriger Croissantteig;  
mit einer stückigen Aprikosenfruchtfüllung;  
hoher Fruchtanteil von 60% in der Füllung

Code-Nr / Warenbezeichnung:

DE 19012000

GTIN-13

4038368007801

MHD:

9 Monate ab Herstellung (Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

124 Tage Restlaufzeit ab Warenausgang

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 8

### LOGISTIK

#### Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	100 (2 x 50)
Einzelstücke pro Palette:	3200
Karton pro Lage:	4
Lagen pro Palette:	8
Karton pro Palette:	32

#### Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm:	58,9 x 39,3 x 21,8
Palette (Länge x Breite x Höhe*) in cm:	120 x 80 x 189

#### Gewichte (bezogen auf Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	10,000
Kartongewicht (brutto) in kg:	10,753
Palettengewicht (netto) in kg:	320,000
Palettengewicht (brutto*) in kg:	369,576

\* einschließlich Ladungsträger und Ladungsicherung

#### Verpackungsmaterial

Bezeichnung	Gewicht (g)**	Menge	Gewicht kum. (g)**	Material***
Beutel	28,5	2	57,0	LDPE 04
Klebeband	1,8	2	3,6	PP 05
Karton	692	1	692,0	PAP 20

Summe: 753

Abmessungen Beutel (Breite/Höhe/Länge in mm)\*\*: 320 x 100 x 700

\*\*Richtwerte, prozessbedingte Abweichungen können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 8

### VERARBEITUNGSHINWEIS

Dieses Produkt ist nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung im Lebensmittelbereich bestimmt und nicht zum Verzehr im Rohzustand geeignet. Deshalb vor dem Verzehr immer den Verarbeitungshinweis anwenden.

Backtemperatur: 190 °C Vorheiztemperatur / 165 - 175 °C Backtemperatur  
Backzeit: 20 - 22 Min.  
Beschwadung: viel

**BACKANLEITUNG (Richtwerte für LADENBACKÖFEN):** Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

**TIPP:** Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.

**BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer, vereinfacht):** Funktion: Kombidampf; Dampf: 80 %; Temperatur: 165°C; Backzeit: 20 Min.; Kein Antauen der Teiglinge erforderlich. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

**BACKANLEITUNG (Richtwerte für Kombidämpfer):** Phase 1: Dämpfen mit 100 % Wasserdampf 3 - 5 Min. bei 100 - 130°C; Phase 2: Trockene Hitze 17 - 20 Min. bei 165 - 175°C; Gesamtbackzeit 20 - 23 Min. Die Zubereitung richtet sich nach Gerätetyp und Bestückung.

**BACKANLEITUNG (Richtwerte für ETAGENBACKÖFEN):** VORHEIZTEMPERATUR: Oberhitze 220 - 240°C, Unterhitze 200 - 220°C; BESCHWADUNG: viel; BACKTEMPERATUR: Oberhitze 210 - 230°C, Unterhitze 190 - 220°C; GESAMTBACKZEIT: 20 - 23 Min.; ZUG: 5 - 9 Min., vor Ende der Backzeit öffnen.

Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.

Die Zubereitung entsprechend des Verarbeitungshinweises garantiert die Einhaltung der in der Verordnung (EU) 2017/2158 (Acrylamid-Verordnung) definierten Richtwerte.

### GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Backen aprikotieren und mit Zuckerglasur glasieren.

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 4 von 8

### ZUTATEN

Die nachstehend genannten Angaben beziehen sich auf unsere Rezepturen und deren Zutaten. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden. Die zur Herstellung verwendeten Zutaten stammen aus EU/Nicht-EU.

#### Zutatenliste vor Verarbeitung

ZUTATEN: WEIZENMEHL, Wasser, 15% BUTTER, 12% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZENQUELLMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält SOJABOHNEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, Cellulase. 20% Aprikosenfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

12,5% Milchfett

#### Zutatenliste verzehrfertig

*bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von  
13,0% und unveredelt*

ZUTATEN: WEIZENMEHL, 17% BUTTER, 13% Aprikosen (AT: Marillen), Zucker, Wasser, Hefe, modifizierte Stärke, Speisesalz, Glukose-Fruktose-Sirup, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Geliermittel: Natriumalginat, Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; WEIZENQUELLMEHL, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aroma, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator: Lecithine (enthält SOJABOHNEN). 22% Aprikosenfüllung. Kann Spuren enthalten von Schalenfrüchten, Senf, Sesamsamen, Lupinen, weiterem glutenhaltigen Getreide.

14,3% Milchfett

### ERNÄHRUNGSFORMEN

☒ vegetarisch ☐ vegan

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 5 von 8

### PRODUKTKENNZEICHNUNG BEIM VERKAUF ALS UNVERPACKTE ("LOSE") WARE

Nachfolgend genannte Hinweise gelten ausschließlich für Deutschland

Aktuell müssen dem Endverbraucher folgende Informationen vor dem Kauf zugänglich gemacht werden:

#### Allergene

**INFO** Die Grundlage zur Informationspflicht entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV Artikel 9 (1)c / Artikel 44 (1) a ; Anlage II) und der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV § 2). Die Auskunft zu möglichen Kreuzkontaminationen ist nicht vorgeschrieben, wird aber aus Gründen der Produkthaftung empfohlen. Bitte berücksichtigen Sie dabei auch zusätzliche, eigene Kontaminationsquellen in Ihrem Betrieb.

Möglichkeiten der Auskunft (LMIDV § 4:)

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht vor Kaufabschluss zugänglich ist,
5. durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines Mitarbeiters, der über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichtet ist. Voraussetzungen für ein Ausreichen von mündlichen Auskünften sind:
  - ein gut lesbarer Aushang an gut sichtbarer Stelle mit dem Hinweis, dass die Information mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage erhältlich ist
  - die Auskunft wird einem diesbezüglich (Rück-)Fragen stellendem Kunden / Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt
  - dem Kunden / Endverbraucher ist eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittel verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe leicht zugänglich zu machen.

Zusätzlich zum Status der 14 EU-Allergene (siehe Allergentabelle auf der folgenden Seite) müssen Sie über folgende, allergieauslösenden Zutaten bei diesem Artikel informieren:

Enthält: **WEIZENMEHL, BUTTER, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENQUELLMEHL, HÜHNEREIWEIßPULVER, SOJABOHNEN**

#### Zusatzstoffe

**INFO** Die Grundlage zur Informationspflicht und den unterschiedlichen Möglichkeiten der Übermittlung entnehmen Sie bitte der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) und der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

##### VARIANTE A

In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher "unmittelbar zugänglich" (z.B. ein Schnellhefter auf der Theke) ist und in der alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden, mit Klassenname und Bezeichnung (oder E-Nr.). Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

**Emulgator: Lecithine**

**Geliermittel: Natriumalginat, Pektin**

**Konservierungsstoff: Kaliumsorbat**

**Säuerungsmittel: Citronensäure**

**modifizierte Stärke**

##### VARIANTE B

Auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel. Hierbei genügt die Angabe bestimmter Zusatzstoffe. Bei diesem Artikel ist auf folgende Zusatzstoffe hinzuweisen:

**mit Konservierungsstoff**

Gleichzeitig ist auch die mündliche Unterrichtung der Endverbraucher auf der Nachfrage, vor Kaufabschluss und vor Übergabe möglich, wenn die Vorgaben nach § 4 Absatz 3 und 4 der LMIV bzw. § 5 Absatz 2 der LMZDV eingehalten werden.

*Die Zusammenfassung aller LMIV-relevanten Daten in einem neutralen pdf-Dokument stellen wir Ihnen auf unserer Internetseite im Log-in-Bereich zur Verfügung.*

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 6 von 8

### ALLERGENE

Bezeichnung	enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	✓		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	✓		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg			✓
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		✓	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			✓

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 7 von 8

### NÄHRWERTDEKLARATION

(berechnete Durchschnittswerte)

#### vor Verarbeitung

je 100g		RM*
<b>Energie kJ</b>	<b>1273</b>	15 %
Energie kcal	304	
<b>Fett (g)</b>	<b>13,2</b>	19 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,4	42 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>39,2</b>	15 %
davon Zucker (g)	9,9	11 %
Ballaststoffe (g)	2,0	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>6,0</b>	12 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,84</b>	14 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
<b>Energie kJ</b>	<b>1273</b>	15 %
Energie kcal	304	
<b>Fett (g)</b>	<b>13,2</b>	19 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,4	42 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>39,2</b>	15 %
davon Zucker (g)	9,9	11 %
Ballaststoffe (g)	2,0	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>6,0</b>	12 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,84</b>	14 %

bei einem angenommenen, unverbindlichen Backverlust von 13%

#### verzehrfertig

je 100g		RM*
<b>Energie kJ</b>	<b>1463</b>	17 %
Energie kcal	349	
<b>Fett (g)</b>	<b>15,2</b>	22 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	9,7	49 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>45,0</b>	17 %
davon Zucker (g)	11,4	13 %
Ballaststoffe (g)	2,3	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>6,9</b>	14 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,97</b>	16 %

pro Portion (ein Stück)		RM*
<b>Energie kJ</b>	<b>1273</b>	15 %
Energie kcal	304	
<b>Fett (g)</b>	<b>13,2</b>	19 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,4	42 %
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>39,2</b>	15 %
davon Zucker (g)	9,9	11 %
Ballaststoffe (g)	2,0	
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>6,0</b>	12 %
<b>Salz (g)</b>	<b>0,84</b>	14 %

\* RM = REFERENZMENGEN FÜR DIE TÄGLICHE ZUFUHR EINES ERWACHSENEN (8400 kJ / 2000 kcal; Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 - Anhang XIII - Teil B)

**Nutri-Score D** Gesamtbewertung in Anlehnung an den Berechnungsalgorithmus des Nutri-Score (in Bezug auf den Conveniencegrad des Produktes zum Zeitpunkt der Anlieferung)

*Hinweis: Diese Information dient lediglich als freiwillige Zusatzangabe und darf aus lizenzrechtlichen Gründen nicht zu Marketingzwecken verwendet werden. Es erfolgt keine entsprechende Kennzeichnung der Verkaufseinheit.*

*NutriScore-Leitfaden der Santé publique:*

[https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150258/file/Nutriscore\\_reglement\\_usage\\_EN\\_20231222.pdf](https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150258/file/Nutriscore_reglement_usage_EN_20231222.pdf)

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 8 von 8

### MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie ([www.dghm.org](http://www.dghm.org))

DGHM 9.3	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Schimmelpilze	<= 10000	---
Koagulase-positive Staphylokokken	<= 100	<= 1000
Präsumtive Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*KbE: Koloniebildende Einheit

### GVO (genetisch veränderte Organismen)

In Übereinstimmung mit der EU Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 bedarf es bei diesem Produkt keiner speziellen Kennzeichnung.

### SONSTIGE ANGABEN

### LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines QM-Systems mit integriertem HACCP-System.

Das Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuell gültigen Fassung; dieses gilt auch für das Bestrahlungsverbot und die zur Herstellung des Produktes eingesetzten Bedarfsgegenstände. Das Produkt wird unter Bedingungen hergestellt, die den in Deutschland geltenden Hygienestandards entsprechen.

### HINWEISE

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass anwendungsspezifische Merkmale gewahrt bleiben.

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.

Diese Spezifikation wurde in der EDV erstellt und ist daher ohne Stempel und Unterschrift gültig

INTERNAL: B0221-00 | FB87 | VPS:V10300 | LAYOUT: ID 1 - Standard: inl\_w4dup\_e0 - Backup:

Um jederzeit die aktuellste Version dieser Spezifikation zu erhalten, registrieren Sie sich in unserem Kunden-Service-Portal (<https://ksp.butterback.de/>) und laden sich die gewünschten Spezifikationen einmalig herunter. Änderungen erhalten Sie danach automatisch per E-Mail.