

A. Artikelbeschreibung / GLN- und Kontaktinformationen / Artikelklassifikation / Datumsangaben

GTIN der Artikeleinheit	04038368005005	
Markenname	UNBRANDED	
Artikelbeschreibung	Unser meisterhaftes Butterhörnchen!	
Artikelkurzbezeichnung (de)	Bamberger Hörnchen	
Funktionsbezeichnung (de)	Tiefkühl-Backwaren	
Kontaktname	Wolf ButterBack KG	
Kontaktadresse	Magazinstrasse 77, D-90763 Fürth	
Produzent GLN	4038368000000	
Datenverantwortlicher GLN	4038368000000	
Datenverantwortlicher Name	Wolf ButterBack KG	
Basisartikel	ja	
Zielmarkt Ländercode	040	
Artikelebene	CASE	
Konsumenteneinheit	nein	
Liefereinheit	ja	
Fakturiereinheit	ja	
Bestelleinheit	ja	
Globale Produktklassifikation GPC Brick	Pies/Pastries - Sweet (Frozen)	10000245
Bewegungskennzeichen / Artikelstatus	Korrektur (CORRECT)	
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	2023-04-11T00:00:00+00:00	
Gültig-ab Datum (-zeit)	2023-04-11T00:00:00+00:00	
Publikationsdatum (-zeit)	2024-08-26T16:29:00+00:00	
Letzte Änderung	2024-09-02T07:30:00+00:00	

B. Abmessungen, Gewicht, Füllmenge / Verpackung / Pfand

Bruttogewicht	Gram (GRM)	10353.00
Inhalt	H87	120.00
Maße: Tiefe	Milimetre (MMT)	589.00
Maße: Breite	Milimetre (MMT)	393.00
Maße: Höhe	Milimetre (MMT)	218.00
Verpackungsart	CT	
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Negativer Wert (false)	
Portionsgröße	80.00	GRM

C. Rechtliche Produktinfo / Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise / Zutaten / Allergenangaben

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Butter-Croissant (aus Plunderteig), Tiefgefroren, backfertig	
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Nr. 1/199)	Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren	
Anwendungshinweis für den Konsumenten (Nr. 2/199)	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.	
Zubereitungshinweise	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. Backtipp: TIPP: Die Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen ca. 10 - 15 Min. angetaut werden!

Zubereitungsgrad	Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen (BAKE)			
Zutatenliste (de)	ZUTATEN: WEIZENMEHL, 22% BUTTER, Wasser, Zucker, Hefe, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, Stärke: WEIZEN, Dextrose, GERSTENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Xanthan, Mehlobehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Amylase, Xylanase, L-Cystein.			
Allergenhinweis	Enthält: WEIZENMEHL, BUTTER, VOLLEIPULVER, WEIZENEIWEIß, WEIZENSTÄRKE, GERSTENMALZMEHL			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)			
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	Gram (GRM)		100.00	
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	PTN		1.00	
Energy Value: kcal	Kcal		356.00	
Energy Value: kj	KJO		1486.00	
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY	19.10	GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY	12.30	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY	38.20	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY	5.10	GRM
Nährwertangaben	FIBTG	APPROXIMATELY	2.10	GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY	6.60	GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY	0.98	GRM
Energy Value: kcal	Kcal		285.00	
Energy Value: kj	KJO		1189.00	
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY	15.30	GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY	9.80	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY	30.60	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY	4.10	GRM
Nährwertangaben	FIBTG	APPROXIMATELY	1.70	GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY	5.30	GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY	0.78	GRM
Handelseinheit Länderkennzeichen Ursprungsland	Deutschland (276)			

D. Produktspezifische Informationen

Nationale Klassifizierung	TK01
---------------------------	------

E. Label Information / Organisches Produkt / Zielgruppe / Multimedia

Ökologische Herkunft	Nicht Bio (5)	
Referenzierter Dateityp Code	WEBSITE	www.butterback.de
Referenzierter Dateityp Code	PRODUCT_IMAGE	

F. Lagerung und Transport / Regal Einheit / Palette / Basis Preis Relevanz und Steuern

Datenträger	GS1_128 (GS1_128)
Transport/Lagerung	Nicht stapelbar (UST)

Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-24.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-24.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	-24.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	-18.00	
Minimum Restlaufzeit vom Zeitpunkt der Ankunft [Tage]	53	
Stapelfaktor	1	
Palettenstapelfaktor	1	
Kiste Nicht GTIN Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	356.00
Kiste Nicht GTIN Höhe	CMT	189.40
Kiste Nicht GTIN Breite	Kilogramm (KGM)	80.00
Kiste Nicht GTIN Tiefe	CMT	120.00
Importklassifikation	INTRASTAT (INTRASTAT)	
Grundpreisauszeichnungspflicht	Negativer Wert (FALSE)	

G. Gefahrgut / GHS Indikation / Gefährliche Stoffe

H. Verschiedene Informationen

Temperaturangabe bei	Temperatur beim Transport zum Verteilzentrum (DELIVERY_TO_DISTRIBUTION_CENTRE)	
Temperaturangabe bei	Temperatur beim Transport zum Markt (DELIVERY_TO_MARKET)	
Temperaturangabe bei	Temperatur bei Lagerung oder Handhabung (STORAGE_HANDLING)	
Produktregulierung	Entspricht der EU Verordnung 528/2012 über Biozidprodukte (Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt, Zulassung, Liste von erlaubten Wirkstoffen) (BIOCIDE_REGULATION)	
Steuerart	VAT	
Verantwortlicher Agentur Code	294	
Steuerkategorie Code	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null), abhängig vom Zielmarkt. (LOW)	
Zusätzlicher Identifikations-Type-Code: Handelsartikel	SUPPLIER_ASSIGNED	

System Information

Status: Handelsartikel	REGISTERED
------------------------	------------