

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 1 von 3

Artikel-Nr.:

37655

Artikelbezeichnung:

Yummy-Muffin Double chocolate (nur in Österr. erh.)



ALLGEMEIN

90gr. Tiefgefroren, fertig gebacken

Produktbeschreibung: Unser echt amerikanischer Muffin ist die reinste Verführung: mit Nuss-Nougatcreme gefüllt und zweierlei Schokostücken garniert.

Produktvorteile: hohe Pilzform;
saftiger und weicher Teig;
lange Frischhaltung;
gefüllt mit cremig-süßer Nuss-Nougatcreme;
garniert mit knackigen Schokostücken aus belgischer Milkschokolade und dunkler Schokolade;
im attraktiven Wrap-Cup

Ursprungsland: 004

Ursprungsbundesland: D-09

Code-Nr / Warenbezeichnung: DE 1905906

Barcode EAN13: 4038368376556

MHD: 12 Monate (ab Herstellung, Lagerung bei mindestens -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren)

LOGISTIK

Stückzahlen:

Kartoninhalt in Stück:	80	(1 x 80)	Karton pro Lage:	4
Einzelstücke pro Palette:	3200		Lagen pro Palette:	10
			Karton pro Palette:	40

Abmessungen:

Karton (Länge x Breite x Höhe) in cm: 59,8 x 39,8 x 18,1
Palette (Länge x Breite x Höhe) in cm: 120 x 80 x 196

Gewichte (bezogen bei Nenngewicht):

Kartongewicht (netto) in kg:	7,2	Paletten-gewicht (netto) in kg:	288
Kartongewicht (brutto) in kg:	7,8	Paletten-gewicht (brutto incl. Palette) in kg:	338

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 2 von 3

VERARBEITUNGSHINWEIS

Backtemperatur: -
Backzeit: -
Beschwadung: -

Backwaren ca. 90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Bei Raumtemperatur (bis zu 18°C) bis max 48 Stunden verzehrsfähig.

GARNIERVORSCHLAG

Nach dem Auftauen leicht mit Puderzucker bestäuben

NÄHRWERTINFORMATIONEN

per 100g

Energie kJ	1812
Energie kcal	433
BE	4,1
Eiweiß (g)	5,9
Kohlenhydrate (g)	49,3
davon Zucker (g)	35,6
Fett (g)	23,6
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,2
Ballaststoffe (g)	2,8
Kochsalz (g)	0,8

(berechnete Durchschnittswerte)

bezogen auf 1 Stück (=Portion) bei Nenngewicht

Energie kJ	1631
Energie kcal	390
BE	3,7
Eiweiß (g)	5,3
Kohlenhydrate (g)	44,4
davon Zucker (g)	32,0
Fett (g)	21,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,6
Ballaststoffe (g)	2,6
Kochsalz (g)	0,7

MIKROBIOLOGISCHE GRENZWERTE

Es gelten die jeweils gültigen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Richtwerte

Salmonella in 25g	---
Staphylococcus aureus	<= 100
Bacillus cereus	<= 100
Escherichia coli	<= 10
Schimmelpilze / Moulds	<= 1000

Warnwerte

Salmonella in 25g	nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus	<= 1000
Bacillus cereus	<= 1000
Escherichia coli	<= 100
Schimmelpilze / Moulds	---

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Seite 3 von 3

ZUTATEN

Die Aufstellung der in der Zutatenliste genannten Allergene ist nicht abschließend. 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.

Zucker, Weizenmehl, Vollei, Schokoladenstücke (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Emulgator E322 (Soja), Aroma), pflanzliches Öl (Raps), Nuss Nougatcreme (Zucker, pflanzliches Fett ungehärtet, Haselnüsse, Milhzucker, Kakaopulver stark entölt, Magermilchpulver, Emulgator E322 (Soja), Aroma), Kakaopulver stark entölt, Hühnereiklar getrocknet, Süßmolkenpulver, Verdickungsmittel E415, Salz, modifizierte Stärke E1442, Aroma, Trockenglucosesirup, Trägerstoff (Magermilchpulver), Backtriebmittel E450, E500; Emulgatoren E472b, E472a, E322 (Soja); Trennmittel E170. Kann Spuren von Sesam und Lupine enthalten

Schokoladenstücke 15%, Nuss Nougatcreme 15%

ALLERGENE

GMO (Genetically Modified Organism)

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

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Herstellung dieses Produkts erfolgt im Rahmen eines zertifizierten QM-Systems nach dem International Food Standard mit integriertem HACCP-System.

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 aktuellste Version dieser Spezifikation können Sie jederzeit bei WBB als pdf-Datei oder Fax anfordern, bitte kontaktieren Sie dazu info@butterback.de oder +49 911 / 67044-0.