


Produktspezifikation: 403 - Kaisermuscheln - Puff pastry shell



© MIND-QM

403 - kaisermuscheln - puff pastry shell

| Allgemeine Produktinformation/ general product information | | |
|---|--|---|
| Artikelnummer/ item number | 403 | |
| GTIN Nr. | 04032116004036 | |
| Zolltarifnummer/ Customer tariff number | 19059070 | |
| <p>Anmerkung/ Note: Das Produkt entspricht der EU-Gesetzgebung. Die angegebenen Analysewerte sind Durchschnittswerte, geringfügige Abweichungen sind möglich. This product complies with all demands of the EU. Analysed figures are average values that may differ slightly.</p> | | |
| Verpackung / Packaging | | |
| Kartonmaße (BxHxL) Carton dimensions (LxWxH): | 582 x 382 x 131 mm | |
| Gewicht brutto/ Gross weight (g): Gewicht netto/ Net content (g): | 2806 2208 | |
| Palettierung/ palettizing: | 96 Stück (piece)/ Karton (box) 48 Kartons (box)/ Palette (palett) 4 Kartons pro Lage/ 4 boxes per layers 12 Lagen pro Palette/ 12 layers per palett | |
| Postversand/ mail delivery: | Ja/ Yes | |
| Lagerbedingungen und Haltbarkeit/ Storage conditions and shelf life | | |
| Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum/ shelf life after date of manufacture: | 14 Monate/ months | |
| Lagerbedingungen/ Storage conditions: | Trocken und sonnengeschützt bei 5°C - 25°C lagern / dry and sun protected 5 - 25 °C | |
| Verwendungszweck/ Usage of the product: | Das Produkt eignet sich hervorragend zum Füllen oder Garnieren. Es handelt sich um ein Trockenprodukt das erst durch die Befüllung seine Verzehrfähigkeit und den vollen Genuss erreicht. / The product is excellent for filling or garnish. It is a dry product. The filling brings the life and the taste back to the product. | |
| Sensorik/ Sensory description | | |
| Aussehen/ Farbe: Appearance/ color: | Rund mit hochstehendem Rand, hellbraun gebacken / Round with raised rim, baked light brown |  |
| Stückgewicht ca./ average weight per piece | 23,0 ± 3,0 g | |
| Größe ca./ size approx. Höhe / high | Ø 90 ± 3 mm 23 ± 5 mm | |
| Geschmack, Taste: Geruch/ smell: | Neutral Gebackenes Produkt / baked product | |
| Konsistenz/ Consistency: | Knusprig, feine Struktur mit Zucker betreut/ Crispy baked product decorated with sugar | |
| Zutatendeclaration gemäß Verordnung/ Ingredients declaration according to Regulation (EU) Nr. 1169/2011 | | |
| <p>WEIZENMEHL, BUTTERreinfett (MILCH), Zucker, Wasser, Salz, Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein Es können Spuren von Eiern enthalten sein. WHEAT flour, concentrated BUTTER (MILK), sugar, water, salt, flour treatment agent: L-cysteine</p> | | |

Produktspezifikation: 403 - Kaisermuscheln - Puff pastry shell



© MIND-QM

403 - kaisermuscheln - puff pastry shell

There may be traces of eggs.

Mikrobiologische Werte/ Microbiological information

| Micro-organism | Maximum amount |
|----------------------------|-----------------|
| Total plate count (cfu/g) | < 10.000 |
| Yeast (cfu/g) | < 1000 |
| Mould (cfu/g) | < 100 |
| Enterobacteriaceae (cfu/g) | < 100 |
| Staph. aureus (cfu/g) | < 500 |
| Salmonella | Absent per 25 g |
| List. monocytogenes | Absent per 25 g |

*Entsprechend der DGHM Richt- und Warnwerte (2006)/ According to DGHM reference values and warning values (2006) **KbE: Koloniebildende Einheit / colony-forming units, *** n.n.: nicht nachweisbar/ not detectable

Nährwertangaben je 100 g/ Nutritional value per 100 g

| | |
|--|------------|
| Brennwert/ Energy: kJ/ kcal | 2091 / 499 |
| Fett/ Total fat | 23,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren/ Saturates | 9,9 g |
| Kohlenhydrate/ Carbonhydrate | 63,4 g |
| davon Zucker/ Sugars | 17,7 g |
| Eiweiß/ Protein | 8,6 g |
| Salz/ Salt | 1,13 g |

Allergene/ Allergens

| Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*/Ingredients that can cause allergic reactions or other intolerance * | in der Rezeptur enthalten/ Included in the recipe | mögliche Spur in Rezeptur/ Possible track in the recipe | Verwendung in Produktion/ Use in production |
|---|---|---|---|
| 1. Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse / cereals containing gluten and products thereof | x | - | x |
| 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / crustaceans and products thereof | - | - | - |
| 3. Ei und Eierzeugnisse / egg and products thereof | - | x | x |
| 4. Fisch und Fischerzeugnisse / fish and products thereof | - | - | - |
| 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / peanuts and products thereof | - | - | - |
| 6. Soja und Sojaerzeugnisse / soya and products thereof | - | - | x |
| 7. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose) / milk and products thereof (incl. lactose) | x | - | x |
| 8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnuss, Walnuss etc. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / nuts and products thereof | - | - | x |
| 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery and products thereof | - | - | - |

Produktspezifikation: 403 - Kaisermuscheln - Puff pastry shell



© MIND-QM

403 - kaisermuscheln - puff pastry shell

| | | | |
|--|---|---|---|
| 10. Senfsamen und Senfsamenerzeugnisse / mustard seed and mustard seed products thereof | - | - | - |
| 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / sesame seed and sesame seed products thereof | - | - | - |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l as SO ₂ | - | - | - |
| 13. Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupine and products thereof | - | - | - |
| 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Molluscs and products thereof | - | - | - |

*Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011/ The legal basis is the Food Information Regulation (EU) No. 1169/2011

Geeignet für/Suitable for

- | | | |
|---------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Halal | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch | <input type="checkbox"/> Zöliakie/ Celiac disease |
| <input type="checkbox"/> Kosher | <input type="checkbox"/> Vegan | |

GVO/ GMO

Das Produkt ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt und ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003. Dieses Produkt und seine Inhaltsstoffe sind frei von jeglicher Art der Bestrahlung.

The product is made from non-genetically modified raw materials and does not require classification according to Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003. This product and its ingredients are free from any kind of radiation.

Konformität/ Conformity

Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.
The product complies with relevant legislation.

Lieferant/ Hersteller / Supplier / Manufacturer

He-Schu Konditorei Erzeugnisse Schulz (GmbH & Co.) KG, Hasselbinnen 13-15, 22869 Schenefeld, Deutschland
Telefon: +49 (0) 40 – 830 1020 Fax: +49 (0) 40 – 830 5425 – www.heschu.de – info@heschu.de

Jan Schulz
Geschäftsführer/ Managing Director