


**Produktspezifikation: 50 - Butter Mürbteigtortelett - Butter Shortcrust Pastry Tartlet**

<b>Allgemeine Produktinformation/ general product information</b>		
Artikelnummer/ item number	50	
GTIN Nr.	04032116000502	
Zolltarifnummer/ Customer tarif 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>		
<b>Verpackung / Packaging</b>		
Kartonmaße (BxHxL) Carton dimensions (WxHxL):	58,5 x 39 x 14 cm	
Gewicht brutto/ Weight gross: Gewicht netto/ net:	Ca. 4,03 kg/ ca. 3,30 kg	
Palettierung/ palettizing:	132 Stück (piece)/ Karton (box) 48 Kartons (boxes) /Palette (palett) 4 Kartons pro Lage/ boxes per layers 12 Lagen pro Palette/ 12 layer per palett	
Postversand/ mail delivery:	Nein/ No	
<b>Lagerbedingungen und Haltbarkeit/ Storage conditions and shelf life</b>		
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum/ shelf life after date of manufacture:	9 Monate/ months	
Lagerbedingungen/ Storage conditions:	Trocken und sonnengeschützt bei 10°C - 25°C lagern / dry and sun protected 10 - 25 °C	
Verwendungszweck/ Usage of the product:	<p>Das Produkt eignet sich hervorragend zum Füllen oder Garnieren. Es empfiehlt sich, das Tortelett mit Kuvertüre bzw. einer Fettglasur von innen zu bestreichen, um das Weichwerden durch die eingebrachte Füllung zu verhindern./</p> <p>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.</p>	
<b>Sensorik/ Sensory description</b>		
Aussehen/ Farbe: Appearance/ color:	runde kleine Törtchen in goldbraun / round little cake, gold-brown	
Stückgewicht ca./ average weight per piece	ca. 25 g	
Größe ca./ size approx.	Ø ca. 8 cm	
Geschmack, Taste: Geruch/ smell:	arttypisch, nach Butter leicht süß / Typical, of butter, slightly sweet	
Konsistenz/ Consistency:	mürbe Struktur short structure	
<b>Zutatendecklaration gemäß Verordnung/ Ingredients declaration according to Regulation (EU) Nr. 1169/2011</b>		
<p><b>WEIZEN</b>mehl, Zucker, <b>BUTTER</b>reinfett (23,74%), pasteurisiertes <b>EIGELB</b>, <b>WEIZEN</b>quellstärke, Verdickungsmittel: (verarbeitete Euchema-Algen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Tapiokastärke, Speisesalz.</p>		

**Produktspezifikation: 50 - Butter Mürbteigtortelett - Butter Shortcrust Pastry Tartlet**



© MIND-QM

50 - butter mürbteigtortelett - butter shortcrust pastry tartlet

Es können Spuren von Schalenfrüchten enthalten sein.  
**WHEAT** flour, sugar, **BUTTER**fat (23,74%), pasteurized **EGG yolk**, **WHEAT** starch, thickener (processed Euchema algae, locust bean gum, guar gum), tapioca starch, salt.  
 It may contain traces of nuts and products thereof.

**Mikrobiologische Werte/ Microbiological information\***

	<b>Richtwert/ reference value (KbE**/g)</b>	<b>Warnwert/warning value (KbE**/g)</b>
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 <sup>5</sup>	---
Enterobacteriaceae	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze/ moulds	1 x 10 <sup>2</sup>	---
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 <sup>1</sup>	1 x 10 <sup>2</sup>
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen/ salmonella	---	n.n.*** in 25 g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 <sup>2</sup>

\*Entsprechend der DGHM Richt- und Warnwerte (2018)/ According to DGHM reference values and warning values (2018) \*\*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	2151 / 514
Fett/ Total fat	26,0 g
davon gesättigte Fettsäuren/ Saturates	16,0 g
Kohlehydrate/ Carbohydrate	65,0 g
davon Zucker/ Sugars	27,0 g
Eiweiß/ Protein	6,0 g
Salz/ Salt	0,5 g

**Allergene/ Allergens**


<b>Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*/Ingredients that can cause allergic reactions or other intolerance *</b>	<b>in der Rezeptur enthalten/ Included in the recipe</b>	<b>mögliche Spur in Rezeptur/ Possible track in the recipe</b>	<b>Verwendung in Produktion/ Use in production</b>
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	-	-	-
7. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose) / milk and products	x	-	x

**Produktspezifikation: 50 - Butter Mürbteigtortelett - Butter Shortcrust Pastry Tartlet**



© MIND-QM

50 - butter mürbteigtortelett - butter shortcrust pastry tartlet

thereof (incl. lactose)			
8. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln Haselnuss, Walnuss etc. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / nuts and products thereof	-	x	x
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse / celery and products thereof	-	-	-
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 <sub>2</sub> / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/l as SO <sub>2</sub>	-	-	-
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			
<b>Geeignet für/Suitable for</b>			
<input type="checkbox"/> Halal	<input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch	<input type="checkbox"/> Zöliakie/ Celiac disease	
<input type="checkbox"/> Kosher	<input type="checkbox"/> Vegan		
<b>GVO/ GMO</b>			
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.			
<b>Konformität/ Conformity</b>			
Das Produkt entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen. The product complies with relevant legislation.			
<b>Lieferant/ Hersteller / Supplier / Manufacturer</b>			
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 – <a href="http://www.heschu.de">www.heschu.de</a> – <a href="mailto:info@heschu.de">info@heschu.de</a>			
 <hr style="border: 1px solid black;"/> Jan Schulz Geschäftsführer/ Managing Director			