

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN Nahrungsmittel GmbH, TROPFAUER STRASSE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Artikel: Dampfnudeln mit Kruste 200g (15 Stück/ Karton)

Verkehrsbezeichnung: Süßes Hefeteiggebäck mit Kruste, tiefgekühlt

Dreistern Art.Nr: 40293

GTIN - Code: 4001259332238

Angaben zum Lieferanten / Ansprechpartner

Lieferant: Dreistern Nahrungsmittel GmbH

Anschrift: Troppauer Straße 10
80937 München

Tel-Nr. / Fax-Nr.: 089/318558-0 / 089/3115126

Ansprechpartner: Severine Janotta, Leitung Qualitätssicherung

Qualifikation: M. Sc. Ökotrophologin

Tel-Nr. / Fax-Nr.: 089/318558-28 / 089/3115126

E-Mail: s.janotta@dreistern-food.de

Logistische Daten/Verpackung:

Gewicht Karton netto: 3,00kg **Gewicht Karton brutto:** 3,27kg

Stückzahl: 15 **Stückgewicht:** ca. 200g

Art der Verpackung: Wellpappfaltkarton mit innenliegendem PE-Beutel

Kartonverschluss: PE-Packband, braun

Kartonabmessung: 470 x 300 x 100 mm

Palettenabmessung: 1.200 x 800 x 1.350 mm

Palettenbelegung: 60 **Karton/Lage:** 5

Lagen: 12 Lagen/ Palette

Palettengewicht netto: ca. 180kg

Trockenprodukt: ☐ **Kühlprodukt:** ☐ **Tiefkühlprodukt:** ☒

Transport- und Lagerbedingungen: min. -18 °C

Bei min. -18°C mindestens haltbar: 18 Monate **Restlaufzeit:** mind. 9 Monate

Gentechnik:

Wir bestätigen, dass das Produkt gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen enthält.

Bestrahlung:

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRASSE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Wir bestätigen, dass das Produkt sowie seine Zutaten gemäß der Lebensmittelbestrahlungsverordnung (LMBestrV) sowie den EU-Richtlinien 1999/2/EG und 1999/3/EG nicht bestrahlt worden ist.

Produktangaben:

Aussehen:	gelblich-braunes Hefeteigprodukt mit goldbrauner Kruste
Geruch:	nach süßem Hefeteig
Geschmack:	nach süßem Hefeteig
Konsistenz:	lockeres, luftiges Hefeteigprodukt mit rescher Kruste
evtl. Verwendung:	als Haupt- oder Nachspeise mit Vanillesauce oder Kompott
besondere Eigenschaften:	verzehrfertig, einfache und schnelle Zubereitung; ovo-lakto-vegetabil
Abmessung/Größe:	ca. 200g / Stück

Zubereitungsanleitung¹:

Im vorgeheizten Konvektomat (90°C, Einstellung Dampf ca. 20 Min) auf einem Lochblech auftauen und erhitzen • Alternativ ist die Erwärmung in der Mikrowelle möglich - bitte beachten Sie dazu die Angaben Ihres Geräteherstellers. Wir empfehlen die Zubereitung im Konvektomaten.

Zutaten:

Weizenmehl, Trinkwasser, pflanzliches Öl (Palmöl, Rapsöl), Zucker, Vollei pasteurisiert, Hefe, Speisjodsalz (Salz, Kaliumjodat), Buttermilchpulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß LMZDV §5:

nicht kennzeichnungspflichtig

Allergenkennzeichnung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

Gluten, Ei, Milch

Spurenkennzeichnung: Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktionsstätte können Spuren folgender Allergene nicht ausgeschlossen werden: Soja und Schalenfrüchte (Mandeln)

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von weiteren Allergenen zu geben.

¹ Die angegebenen Zeiten und Temperaturen für die Zubereitung sollen als Anhaltspunkt dienen und wir empfehlen daher, eigene Erfahrungswerte bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Bitte beachten Sie die Angaben Ihres Geräteherstellers.

PRODUKTSPEZIFIKATION

DREISTERN NAHRUNGSMITTEL GMBH, TROPFAUER STRAÙE 10, 80937 MÜNCHEN;

TEL: 089/318558-0 • Fax: 089/3115126 • e-mail: info@dreistern-food.de • web: www.dreistern-food.de



Mikrobiologie (in Anlehnung an DGHM-Empfehlung):

	<u>Richtwerte</u>	<u>Grenzwerte</u>
aerobe Gesamtkeimzahl/ g:	100.000	--
Escherichia coli/ g:	10	100
Enterobacteriaceae / g	100	1.000
Koagulase positive Staphylokokken/ g:	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus/ g:	100	1.000
Schimmelpilze/ g:	100	1.000
Listeria monocytogenes/ g (quantitativ):	--	100
Salmonellen:	--	negativ/ 25g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Rohgewicht²

Energie (kJ, kcal): 1306, 311

Fett (g): 11,6

davon gesättigte Fettsäuren (g): 1,1

Kohlenhydrate (g): 44,7

davon Zucker (g): 4,3

Eiweiß (g): 6,9

Salz (g): 0,96

BE: 3,7

Wir bestätigen, dass das Produkt den in Deutschland und in der EU geltenden gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung entspricht. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

Stand der Informationen: 14.01.2015; geprüft: 24.11.2021 (keine Änderung)

²analysiert; rohstoffbedingte Schwankungen sind nicht auszuschließen