

Produktspezifikation

Klemme AG, II. Wahl

Produktname: *Berliner, Mehrfrucht, gepudert***Art.-Nr.:** 825800**Verkehrsbezeichnung:** *Fettgebäck***MC-Code:** 825800

Produktbeschreibung

Der Berliner ist aus einem lockerem Hefeteig. Er ist fertig gebacken, gefüllt mit einer leckeren Mehrfruchtfüllung und mit Puderzucker bestreut.

<u>Größe</u>	target	min	max
Länge:	cm	cm	cm
Breite:	cm	cm	cm
Höhe:	5,5 cm	5,2 cm	5,8 cm
Durchmesser:	8,2 cm	7,7 cm	8,8 cm
<u>Stückgewicht</u>			
Verpackung:	62 g	59 g	68 g
Teig:	50 g	48 g	52 g
Füllung:	10 g	9 g	13 g
Dekor:	2 g	2 g	3 g
Ausback:	g	g	g

Zutatenliste

Weizenmehl, Mehrfruchtfüllung 15 % (Zucker, Früchte (Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Äpfel), Glucosesirup, Geliermittel E440, Säuerungsmittel E330), Flüssigei, Wasser, Fritierfett (Palmöl), Backmittel (Molkenpulver, Zucker, Emulgator E471, Laktose, Weizenmehl, Salz, Hühnereiweiß, Palmfett, Aroma), Dekorzucker 3% (Dextrose, Weizenstärke, pflanzliches Fett gehärtet, Aroma), Hefe, pflanzliches Öl, Zucker.
Kann Spuren von Soja und Sesam enthalten.

Physikalisch-chemische Standards

Parameter	Wert (bezogen auf 100 g)	Nährwerte rechnerisch ermittelt nach Souci-Fachmann-Kraut. Diese Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.
Brennwert (kcal/kj)	322 / 1350	
Eiweiß:	6,33	
Ges.-Kohlenhydrate:	46,78	
Fett:	11,69	
Broteinheit:	4	
Schwermetalle:	gemäß Kontaminanten - Höchstmengen VO	
Pflanzenschutzmittel:	gemäß Rückstandshöchstmengen VO	
Aflatoxine:	gemäß Mykotoxinhöchstmengen VO	

<u>Mikrobiologie KBE/g</u>	Richtwerte	Warnwerte
Salmonella:		n.n. in 25g
Staphylokokkus aureus:	10	100
Bacillus cereus:	100	1000
E-Coli:	10	100
Schimmelpilze:	100	-
Listerien:	-	100

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Richtlinie 2003/98/EG

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Chashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Seleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Verpackung / Lagerung / Haltbarkeit

MHD-Bemerkung: bei -18 °C 365 Tage
Restlaufzeit: 61 Tage
Distrib./Lagerung: Tiefgekühlt

Verpackungsdaten

Palette	Karton pro Palette	48
	Lagen pro Palette	12
	Karton pro Lage	4
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]	1842
	Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]	192
Karton	Außenmaße L x B x H [mm]	583 x 388 x 141
	Gewicht [g]	583 *
	Stückzahl im Karton	48
	Nettogewicht Kartoninghalt [kg]	2,88
	Material	Wellpappe
Innenbeutel	Abmaße [mm]	600/400x750x0,015
	Gewicht [g]	21,6 *
	Beutel pro Karton	1 *
	Material	HDPE
Etikett	Abmaße [mm]	100 x 120
	Gewicht [g]	2 *
	Material	Permanent-Kleber
Unterverpackung	Abmaße [mm]	---
	Gewicht [g]	0 *
	Material	---
Gesamtgewicht Verpackung	*	606,6

Backanleitung

Auftauanleitung:

Die Berliner aus dem Froster nehmen und ca. 60-90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.

Backtemperatur Stikken-/Etageofen: °C **Backzeit:** Min.

Backtemperatur Heißluftofen: °C

BesondererTip:

Sensorik nach dem Backen

Äußere Beschaffenheit:	goldbraune, zarte Kruste mit typischem Kragen
Innere Beschaffenheit:	gleichmäßig feine, lockere hellgelbe Porung, weiche, wollige elastische Krume, kurze Krumenstruktur, gefüllt mit fruchtig, aromatischer Füllung
Geruch:	aromatisch nach gebackenem Berliner, leicht nach Backfett
Geschmack:	süß, aromatisch nach Fruchtfüllung und gebackenem Berliner, nicht nach altem Fett

Bemerkungen

Beim Erwerb der II. Wahl müssen Sie mit Einschränkungen hinsichtlich der Einhaltung der Spezifikation rechnen.

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass die gelieferte Ware, inkl. der verwendeten Roh- und Packstoffe, den gültigen Bestimmungen der europäischen Union bzw. den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Wir garantieren, dass gem. der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine Produkte von der Klemme AG geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es liegen Bestätigungen der Vorlieferanten vor, dass die an Sie gelieferten Waren keine GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. nicht aus GVO hergestellt werden oder keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

erstellt von QS:	Datum:
geprüft und freigegeben von LF oder WL:	Datum:
freigegeben von Kunde:	Datum:

Änderungshistorie

- 28.05.2008 Allergene und MiBi überarbeitet
- 23.03.2009 Klebeband geändert (vorher 225006)
- 09.04.2009 MHD auf 365 Tage angehoben
- 29.09.2009 Spezifikation überarbeitet
- 24.02.2010 Zutatenliste aktualisiert
- 28.02.2011 neue Einlage (205271), alte Einlage (205060)
- 26.04.2011 Spezi überarbeitet (Deklaration, NW)

Produktfoto