

Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19, 5700 Zell am See, Austria, <u>www.taste-of-italy.at</u> Hersteller: San Giorgio S.p.A., Via G. Petti 10/2, 84083 Castel San Giorgio (SA), Italy

Art.Bez.: Mini Croissant Buré

Art.No.: Toi3006

EAN:

Gewicht: 40 g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Butter 24 % (Milch), Wasser, natürlicher Sauerteig (Wasser, Weizenmehl,

Sauerteigpulver), Zucker, Hefe, Vollmilchpulver, Salz, pasteurisierte Eier, Aromen.

Allergene: Enthält Gluten (Weizen), Eier, Milch. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Sesam, Senf

enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Backware, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
•	Warnwert [KbE/g]		
		Energie 1544 kJ	369 kcal
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Fett	20 g
E. coli	<10	Davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Koagulasepos Staph.	<100	Kohlenhydrate	38 g
Schimmel	<1.000	Davon Zucker	1,0 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	1,6 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Eiweiß	8,9 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	1,5 g
		Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	

Haltbarkeit: 10 Monate ab Herstellung Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren, im Kühlschrank max. 24 h lagern

Zubereitung: Im vorgeheizten Ofen bei 165-170 °C für 20-22 Minuten backen

Verpackung: 100x40g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 2110 mm; Lagen pro Palette: 8; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 72

Verpackungsmaße: Umkarton 395x262x230mm

Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025