

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.: Pain au Chocolat

Art.No.: Toi3011

EAN:

Gewicht: 75g

Abmessung:

Zutaten: Weizenmehl, Butter (Milch) 22 %, Wasser, Zartbitterschokolade 16 % [Kakaomasse, Zucker,

Emulgator: Sojalecithin, natürliches Vanillearoma],, Natursauerteig (Wasser, Weizenmehl, Sauerteigpulver), Zucker, pasteurisierte Eier, Hefe, natürliche Aromen, Salz, Beta-Carotin,

Ascorbinsäure.

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

enthalten.

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Backware mit Schokocreme-Füllungen, vor dem Verzehr zu backen

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
		Energie 1400 k	J 340 kcal
Aerobe Keimzahl	<5.000.000	Fett	17 g
E. coli	<10	Davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Koagulasepos Staph.	<100	Kohlenhydrate	39 g
Schimmel	<1.000	Davon Zucker	29 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	1,3 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Eiweiß	7,3 g
Listeria monocytogenes.	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	0,70 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 23-25 Minuten backen

Verpackung: 70x75g pro Karton

Paletten höhe: 1860 mm; Lagen pro Palette: 9; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 81

Verpackungsmaße: Umkarton 395x262x190mm

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