

**1. Produktbezeichnung:** Premium Buttercroissant 80g, vorgegart

**2. Verkehrsbezeichnung:** Butter-Plunderteighörnchen, tiefgekühlt  
gemäß LMKV-LMIV

**3. Zutatenliste**  
(in absteigender Reihenfolge)

WEIZENMEHL, BUTTER\*, Wasser, Hefe, FLÜSSIGEI, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜßMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322 (Sonnenblume), Mehlbehandlungsmittel: E300, Amylase, Cellulase), Salz, MAGERMILCHPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT  
 Kann Spuren von Soja und Sesam enthalten.  
 \* Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 27g Butter verwendet.

**4. Allergene:** Kann Spuren von Soja und Sesam enthalten.  
(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

**5. Backanleitung:**

Gefrorene Premium-Buttercroissant auf einem Backblech absetzen. Ofen auf 180°C vorheizen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 Min. antauen lassen und mit viel Dampf backen.  
 Die Produkte können auch im gefrorenen Zustand (ohne Antauen) im vorgeheizten Ofen gebacken werden.  
 Die Backzeit verlängert sich dadurch um ca. 2 Minuten. Die erste Methode ergibt ein optimaleres Backergebnis.  
 Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofen ab. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder gut verschließen um Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Stikkenofen: 200-210

Backzeit (Min): ca. 18

Heißluftofen: 175-180

Backzeit (Min.): ca. 18

**6. Nährwertangaben pro 100g:**  
(fertig gebackener Artikel)  
**bezogen auf ein Aubackgewicht von 68g**

Brennwert (KJ / kcal):	1469	352
Fett:	19,8	
davon gesättigte Fettsäuren:	11,6	
Kohlenhydrate:	36,5	
davon Zucker:	3,7	
Eiweiß:	5,8	
Salz:	1,2	

**7. Produktbild**



**8. Verpackung / Palettenschema:**

Inhalt / Krt.		120	Stück		
Untereinheit:		3x40	Stück		
Gewicht Verpackung:	Beutel		kg	Karton	0,608
Gewicht Unterverpackung:	Beutel	0,0164	kg	Karton	
Verpackungsmaterial	Wellpappe, LDPE				
Maße der Untereinheit:		900x0,035 mm	(L x B x H)		
Maße der Verpackungseinheit:		592x392x233 mm	(L x B x H)		
Gesamtgewicht je Karton:		10,3	kg		
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):		288	kg		
Krt. pro Lage:	4	Krt / Pal.:	28	Lagen / Pal.:	7
Palettenhöhe (inkl. Palette max. 2m)		1781	mm		
DEH EAN Code:		4020691140195			

**9. MHD:**

bei -18°C	153	Tage
Garantierte Restlaufzeit	90	Tage
Nach dem Auftauen	-	Tag(e)

**10. Stückgewicht, Größe:**

	Soll	Toleranzen		
		Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:		0,0760	0,080	0,0850
- Teigeinwaage (kg):				
- Füllung (kg):				
- Dekor (kg):				
- Ausbackgewicht (kg):			ca.68g	
Länge (cm):		9,5	11,0	12,5
Breite (cm):		7,0	8,5	9,5
Höhe (cm):		3,5	3,8	4,5
Durchmesser (cm):				

**11. Produktbeschreibung**

- Halb- / vorgebackenes Produkt
  vorgegartes Produkt  
 ungegartes Produkt
  Fertig gebacken

**12. Sensorische Merkmale**

(ungebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	vom Dreieck aufgewickelt und halbmondförmig abgesetzt Farbe: leicht gelblich
Innere Beschaffenheit:	-
Geruch und Geschmack:	-

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	gut entwickeltes Gebäckstück, goldbraun matt.
Innere Beschaffenheit:	lockeres, ungleichmäßiges, hellgelbes Porenbild.
Geruch und Geschmack:	Geruch: arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter. Geschmack: arteigen, aromatisch, kräftig nach Butter, leicht süß.

**13. Allergenmanagement**

Kategorie	It.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 Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<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-, Cashewnuss, 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 Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/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"/>

**15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:**

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.