Pan Tiefkühlprodukte GmbH
B.Franklinstr. 1/A
I-39055 Leifers (BZ) Italy
www.pan.it

Produktspezifikation

Apfelküchl, tiefgefroren, gebacken 5x1000g

Artikelnummer 15511

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460012331	8000460012348	
Abmessungen		(395x198x232)mm	Höhe:180 cm
Gewicht: netto kg brutto kg	1 kg	5 kg 5,4 kg	420 kg 477 kg

Verpackung:

kg / Beutel	1
Stück / Faltschachtel	/
Beutel / Umkarton	5
Umkartons / Palette	84, 7 Lagen/Palette à 12Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Apfelküchl (Apfelringe), aus frischen Äpfeln bereitet (mechanische Schälung), fertiggebacken, tiefgefroren.

Zutaten: Äpfel 50%, Wasser, **Weizenmehl**, Palmfett, **Hartweizendunst**, **Weizenstärke**, Zucker, **Magermilchpulver**, Salz, Backpulver (Backtriebmittel: E500, Säureregulator: E336).

Allergene: Weizen (Gluten);Milch (inkl. Laktose)

Zubereitung: Ofen: Erhitzen Sie die gefrorenen Apfelküchl auf einem Rost im auf 200°C vorgewärmten Backrohr ca. 8- 9 Minuten. Bitte verwenden Sie Backpapier, da von den Apfelküchl Saft austreten kann. Im Kombidämpfer: bei 180°C für 7 Minuten. Mikrowelle (600W): 3 Stück ca. 1,5 Minuten erhitzen. Pfanne/Fritteuse: bei 180-185°C ca. 2 min lang frittieren. Die heißen Apfelküchl mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen und heiß servieren. Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp variieren.

Mikrobiologische Werte KbE/g:	***Grenzwerte***
Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count	10.000
Coliformi/Coliforme/coliforms	100
Escherichia coli	10
Staph. aureus	100
Lieviti/Hefen/yeasts	1.000
Muffe/Schimmel/moulds	1.000
Salmonella	neg/25g
Listeria monocytogenes	neg/1g

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	**797 kJ / 190 kcal**
Fett:	**8,9 g**
-davon gesättigte Fettsäuren:	**4,6 g**
Kohlenhydrate:	**24,4 g**
-davon Zucker:	**10,6 g**
Eiweiß:	**2,4 g**
Salz:	**0,63 g**

Mindestens haltbar bis: Wenn nicht anders angegeben 18 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen.

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder tiefer
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden aufbrauchen.

Transport: Bei -18°C oder tiefer

	Erstellung	*Prüfung und Freigabe*
Stelle	Qualitätssicherung	Geschäftsführung
	OK	OK
Name	Alexandra Windegger	Karl Huber
Datum	21.12.2016	22.12.2016

Version: 10 gültig ab: 22.12.2016