

Produktinformation/Spezifikation



Seite 1

Art.: 31060 Apfelstrudel

Hersteller		
Adresse	Konditorei Brommler GmbH Waldfriedhofstraße 17 D-87700 Memmingen Germany	
Ansprechpartner	Qualitätsmanagement	Verkaufsmanagement
Name	Brommler Stefan	Brommler Andreas
Telefon	08331/99046-0	08331/99046-0
Fax	08331/99046-11	08331/99046-11
Email	Stefan.Brommler@Brommler.de	Andreas.Brommler@Brommler.de
Notfall-Telefon-Nr.:	0178/5622765	0178/5623063

Produktbezeichnung	
Produktname	Apfelstrudel
Artikel-Nr.	31060
EAN-Code	4260206070733
Produktbeschreibung	Nach original Wiener Rezept. Fein geschnittener Bodensee-Frischapel in hauchdünn gezogenem Strudelteig gebacken. Dreifach gebuttert – ein Klassiker! Bereits knusprig fertig gebacken, einzeln entnehmbar.

Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung	Gezogener Strudelteig mit Apfelfüllung und Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren,
Zutatenliste	Äpfel frisch (68%), WEIZENMEHL, Zucker, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, PANIERMEHL (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Stärke, Sultaninen (1%), BUTTER, MANDELN gestiftelt, Meersalz, Rapsöl, Zimt, Ingwer.
Mindest haltbar bis	300 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	90 Tage
Lagertemperatur	mindestens - 18°C
Hinweis (TLMV)	Tiefgefroren, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Auftauempfehlung	Artikel aus der Verpackung nehmen. Einzeln entnehmbar. Backofen: Die gefrorenen Strudel im vorgeheizten Backofen bei ca. 180-200°C für ca. 10 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten oder eingefetteten Backblech backen. Mikrowelle: Bei ca. 600 Watt für 2-3 Minuten erwärmen Hinweis: ca. 20 Minuten auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Auftauzeit ca. 12 Stunden.
Verkaufsempfehlung	Aufgetaut und im gekühlten Zustand ca. 6°C ungefähr 2 Tage haltbar
Hauptallergene	Getreideerzeugnisse, Eier, Milch, Schalenfrüchte. Kann Spuren von Soja, Sesam, Lupinen, Haselnüssen und Sellerie enthalten.
Kenntlichmachung	kenntlichmachungsfrei
Enthält Alkohol	Ja
Chargenkennzeichnung	MHD kodiert als TTMMJJ entspricht Chargennummer
Zolltarif-Nummer	19059080
Transportbedingungen	Mindestens -18°C, schonend lagern bzw. transportieren, nicht stürzen

Produktinformation/Spezifikation



Art.: 31060 Apfelstrudel

	werfen oder belasten.
Conveniencegrad	Verzehrfertig

Produktdaten	
Stückgewicht	180g
Produktmaße	6 x 12 x 5 cm (B x T x H)
Einteilung	Geschnitten und einzeln entnehmbar

Verpackungsangaben/Versandeinheiten	
Verkaufseinheit	15 Stück pro Karton
Brutto-Kartongewicht	2945g
Netto-Kartongewicht	2700g
Verpackungsmaterial/ Umkarton	Weißer Tortenkarton aus Wellpappe, mit Schrumpffolie eingeschweißt.
Verpackungsabmessung	41 x 31 x 9 cm (B x T x H)

Paletteninfo	
Kartons pro Palette	96
Kartons pro Lage	6
Anzahl Lagen	16
Paletten-Höhe	1800 mm
Paletten-Gesamtgewicht (inkl. Palette = 20kg)	303 kg

Sensorische Eigenschaften	
Geruch	
Geschmack	
Konsistenz	
Farbe	

Nährwertangaben (Durchschnittliche Werte pro 100g) in Gramm	
KJ	551
kcal	132
Fett	1,9
davon gesättigte Fettsäuren	0,7
Kohlenhydrate	26
davon Zucker	13
Ballaststoffe	
Eiweiß	2,6
Salz	0,3

Das Produkt enthält keine nach VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Die genannten produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei handwerklicher Herstellung und natürlichen Rohstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt ohne

Art.: 31060 Apfelstrudel

Anerkennung eines Rechtsanspruchs, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, so dass die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet nicht von der eigenen Prüfung. Bei der Weiterverarbeitung ist der Anwender für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, Schutzrechte, etc selbst verantwortlich.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig

Torsten Juhkason
Konditorei Brommler GmbH
Memmingen, 20.05.2021

