

Identifizierung / Klassifizierung / Artikeltexte

Primärschlüssel des Artikels	04018158007228/4018158000007/276
GTIN der Artikeleinheit	04018158007228
Gültig-ab Datum (-zeit)	07.07.2016 00:00
Zielmarkt: Ländercode	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
Datenverantwortlicher: GLN	4018158000007
Datenverantwortlicher: Name	BACKUNION GmbH
Artikelkurzbeschreibung (de)	Croissant gef.m. Marzipan 60 x 85 g
Basisartikel	Ja (true)
Verfügbarkeit: Startdatum (-zeit)	07.07.2016 00:00
Publikationsdatum (-zeit)	07.07.2016 00:00
Interne Lieferantenartikelnummer	722
Liefereinheit	Ja (true)
Fakturiereinheit	Ja (true)
Bestelleinheit	Ja (true)
Konsumenteneinheit	Nein (false)
Community	DE (DE)
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)
Zusätzliche Artikelinformation - Zuteilung durch Lieferant	722
Produktklassifikation (national)	0367 (0367)
Globale Produktklassifikation: GPC Brick	10000245
Biozid	Nicht zutreffend (NOT_APPLICABLE)
Umsatzsteuer	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null), abhängig vom Zielmarkt. (LOW)

Importklassifikation*Importklassifikation (Nr.:1 / 999)*

Importklassifikation: Wert	19012000
Importklassifikation: Art	Zolltarifnummer (CUSTOMS_TARIFF_NUMBER)

Nettofüllmenge*Nettofüllmenge (Nr.:1 / 999)*

Nettofüllmenge	5100
Nettofüllmenge: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Bruttogewicht	5527
Bruttogewicht: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nettogewicht	5100
Nettogewicht: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Grundpreisauszeichnungspflicht	Nein (FALSE)

Hersteller*Hersteller (Nr.:1 / 999)*

Hersteller: Name	Backunion GmbH
Hersteller: GLN	4018158000007

Markenname Back Bistro

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung*Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Nr.:1 / 999)*

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Plunderteighörnchen, gefüllt, vorgegart, tiefgefroren
Artikelkurzbeschreibung (de)	Croissant gef.m. Marzipan 60 x 85 g
Funktionsbezeichnung (de)	Lebensmittel

Verwendungshinweise für den Konsumenten*Verwendungshinweise für den Konsumenten (Nr.:1 / 999)*

Verwendungshinweise für den Konsumenten	Gefrorenes Croissant auf ein mit Backpapiere ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 min. antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen. Backzeit und Raumtemperatur können je nach Ofentyp variieren. Backtemperatur Sticken-/Etageofen: 200-210°C Backtemperatur Heißluftofen: 175-180°C Backzeit: ca. 20 Minuten. Bei -18°C mindestens haltbar bis siehe Kartonetikett.
---	---

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten*Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Nr.:1 / 999)*

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten	Standzeit bei Raumtemperatur ca. 6 Stunden. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Bei -18°C mindestens haltbar bis siehe Kartonetikett.
---	--

Kontaktinformation für Konsumenten

Kontaktinformation für Konsumenten (Nr.:1 / 999)

Kontaktname Inverkehrbringer	Backunion GmbH
Kontaktadresse Inverkehrbringer	Am Gierensberg 5, 56581 Kurtscheid

Produktionshintergrund / Haltbarkeit und weitere Angaben*Ursprungsland des Artikels: Code**Ursprungsland des Artikels: Code (Nr.:1 / 999)*

Ursprungsland des Artikels: Code	DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK (276)
----------------------------------	-----------------------------------

Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]

123

Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]

365

*Allergene: Codes**Allergene: Codes (Nr.:1 / 999)*

Allergen: Code	Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse (AW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)

Allergene: Codes (Nr.:2 / 999)

Allergen: Code	Weizen und Weizenerzeugnisse (UW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)

Allergene: Codes (Nr.:3 / 999)

Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (GB)

Allergene: Codes (Nr.:4 / 999)

Allergen: Code	Eier und Eierzeugnisse (AE)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)

Allergene: Codes (Nr.:5 / 999)

Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Milch und Milcherzeugnisse (AM)

Allergene: Codes (Nr.:6 / 999)

Allergen: Code	Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschließen (AN)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)

Allergene: Codes (Nr.:7 / 999)

Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Mandeln und Mandelerzeugnisse (SA)

Allergene: Codes (Nr.:8 / 999)

Allergen: Code	Soja und Sojaerzeugnisse (AY)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)

Allergene: Codes (Nr.:9 / 999)

Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)
Allergen: Code	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (BC)

Allergene: Codes (Nr.:10 / 999)

Allergen: Code	Senf- und Senferzeugnisse (BM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)

Mengenvariabler Artikel

Nein (false)

Zusatzangaben / Nährwerte / Zutaten / Zusatzstoffe / Allergene

Sortimentsgruppe 07 (07)

*Zubereitung**Zubereitung (Nr.:1 / 5)*

Zubereitungsart	Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen (BAKE)
Zubereitungsanweisungen	Gefrorenes Croissant auf ein mit Backpapiere ausgelegtes Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 15-20 min. antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen mit sehr viel Dampf backen. Backzeit und Raumtemperatur können je nach Ofentyp variieren. Backtemperatur Sticken-/Etagenofen: 200-210°C Backtemperatur Heißluftofen: 175-180°C Backzeit: ca. 20 Minuten.

*Nährwertinformationen**Nährwertinformationen (Nr.:1 / 50)*

Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	100

Nährwertkennzeichnung Bezugsgröße: Maßeinheit	Gramm (GRM)
Energie [kcal]	366
Energie [kJ]	1527
Energie: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:1 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Fett (FAT)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	20,6
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:2 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	8,2
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:3 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Kohlenhydrate (CHOAVL)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	35,7
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:4 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	9,5
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:5 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Eiweiß (PRO-)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	7,6
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
<i>Nährwertangaben (Nr.:6 / 50)</i>	
Nährwertangaben: Bestandteil	Salz Äquivalent (SALTEQ)
<i>Nährwertangaben: Wert (Nr.:1 / 999)</i>	
Nährwertangaben: Wert	0,93
Nährwertangaben: Wert Maßeinheit	Gramm (GRM)
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (-) (APPROXIMATELY)
Zutaten auf der Verpackung	Ja (true)
Zutatenliste (de)	Zutaten: WEIZENMEHL Marzipan 18% (MANDELN 52%, Zucker, Wasser, Invertzucker), Wasser, BUTTER 15%, MANDELN gehackt 4%, Hefe, FLÜSSIGE, Zucker, Backmittel (WEIZENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENKLEBER, Emulgator E322, Mehlbehandlungsmittel: E300, Cellulase, Amylase), Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, MAGERMILCHPULVER, HÜHNEREIWEISS (modifizierte Stärke E1420, Säureregulator E330, Mehlbehandlungsmittel E300)
<i>Zusatzstoffe: Klasse</i>	
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:1 / 50)</i>	
Klasse	Mehlbehandlungsmittel (FLOUR_TREATMENT_AGENT)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:2 / 50)</i>	
Klasse	modifizierte Stärke (MODIFIED_STARCH)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:3 / 50)</i>	
Klasse	Säureregulator (ACIDITY_REGULATOR)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Zusatzstoffe Klasse (Nr.:4 / 50)</i>	
Klasse	Emulgator (EMULSIFIER)
Klasse: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>E-Nummern</i>	
<i>E-Nummern (Nr.:1 / 50)</i>	

E-Nummern	Lecithine (E322)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>E-Nummern (Nr.:2 / 50)</i>	
E-Nummern	Ascorbinsäure (E300)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>E-Nummern (Nr.:3 / 50)</i>	
E-Nummern	Acetylierte Stärke (E1420)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>E-Nummern (Nr.:4 / 50)</i>	
E-Nummern	Citronensäure (E330)
E-Nummern: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergene: Codes	
<i>Allergene: Codes (Nr.:1 / 999)</i>	
Allergen: Code	Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse (AW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Allergene: Codes (Nr.:2 / 999)</i>	
Allergen: Code	Weizen und Weizenerzeugnisse (UW)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Allergene: Codes (Nr.:3 / 999)</i>	
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) (GB)
<i>Allergene: Codes (Nr.:4 / 999)</i>	
Allergen: Code	Eier und Eierzeugnisse (AE)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Allergene: Codes (Nr.:5 / 999)</i>	
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Milch und Milcherzeugnisse (AM)
<i>Allergene: Codes (Nr.:6 / 999)</i>	
Allergen: Code	Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse etc. einschließen (AN)
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
<i>Allergene: Codes (Nr.:7 / 999)</i>	
Allergen: Grad des Vorkommens	Enthält - Ist im Produkt enthalten (CONTAINS)
Allergen: Code	Mandeln und Mandelerzeugnisse (SA)
<i>Allergene: Codes (Nr.:8 / 999)</i>	
Allergen: Code	Soja und Sojaerzeugnisse (AY)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)
<i>Allergene: Codes (Nr.:9 / 999)</i>	
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)
Allergen: Code	Sellerie und Sellerieerzeugnisse (BC)
<i>Allergene: Codes (Nr.:10 / 999)</i>	
Allergen: Code	Senf- und Senferzeugnisse (BM)
Allergen: Grad des Vorkommens	Kann enthalten - Kann Spuren davon enthalten aufgrund gemeinsam genutzter Produktionsanlagen etc. (MAY_CONTAIN)

Gefahrgut / GHS / Gefahrstoff / Physikalische & chemische Eigenschaften

Gefahrgut	Kein Gefahrgut (ZNA)
GHS	Nein (FALSE)
Gefahrstoff	Nein (FALSE)

Verpackung / Logistik / Preis / Bestellung / Pfandartikel

Maße: Höhe	172
Maße: Höhe Maßeinheit	Millimeter (MMT)
Maße: Breite	379
Maße: Breite Maßeinheit	Millimeter (MMT)
Maße: Tiefe	379
Maße: Tiefe Maßeinheit	Millimeter (MMT)
<i>Datenträger: Code der Art</i>	
<i>Datenträger: Code der Art (Nr.:1 / 999)</i>	
Datenträger: Code der Art	EAN_13 (EAN_13)
Verpackungsinformation	

Verpackungsinformation (Nr.:1 / 25)	
Verpackungsart	Umwicklung (WRP)
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein (false)
Temperaturbedingungen: Code	Tiefgekühlt - Temperatur -18 °C oder weniger / Temperatur -0.4 °F oder weniger (DEEP_FROZEN)
Lagerungstemperatur (Min.) [°C]	-18
Lagerungstemperatur (Max.) [°C]	-18

Publikation/ System- / Statusinformationen

Bewegungskennzeichen / Artikelstatus	Korrektur (COR)
Übergeordneter Status	PUBLISHED
Freigabe Status	Ja (true)
CIC Status	SOMETHING_TODO
Aktion erforderlich	Ja (true)
Artikel erfolgreich gesendet	Ja (true)
Anzahl verknüpfter digitaler Anlagen	0
Letztes Bewegungskennzeichen	Korrektur (COR)
Item Formerly Released	Ja (true)
Erstellt von	tvoigt/4018158000007
Erstellt am	07.07.2016 08:27
Geändert von	sweymer/4018158000007
Geändert am	09.05.2018 07:00
Letzte Änderung durch Benutzer	tvoigt/4018158000007
Letzte Änderung durch Benutzer am	14.07.2017 09:18