



Produktspezifikation

Kaiserschmarrn Klassik ohne Rosinen rustikal gerissen 2,5kg x 2, fertig gebacken

Version: 2 vom 09.08.2024



Artikelnummer:	15613
Marke:	Pan
Verkehrsbezeichnung:	Kaiserschmarrn, fertig gebacken, tiefgefroren, 2,5kg
EU-Zolltarifnummer:	19059070

Produktbeschreibung

Klassischer Kaiserschmarrn, bereits fertig gebacken und rustikal gerissen - für das perfekte Hüttenfeeling. Der Rezept-Klassiker der Alpenküche, konzipiert als gelingsichere, warmhaltestabile und schöpfstabile Mehlspeise. Besonders saftig und locker durch Zugabe von feinem Quark, OHNE Rosinen. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: MagerMILCH (Wasser, MagerMILCHpulver), VOLLEI, WEIZENmehl, Wasser, Quark (MILCH), Zucker, Rapsöl, modifizierte Stärke, Backpulver (Säureregulator: Kaliumtartrat, Maisstärke, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat), Salz, Aroma
Kann Spuren enthalten von: SOJA, SENF

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten), EI, MILCH (inkl. Laktose)



Zubereitung

Den gefrorenen Kaiserschmarrn aus der Verpackungen nehmen und wie folgt zubereiten:

Kombidämpfer: bei 120°C und 20% Luftfeuchtigkeit ca. 10 Minuten.

Backofen (Umluft): bei 160°C 30-35 Minuten in einem zugedeckten GN-Blech regenerieren.

Mikrowelle: 1 Portion (ca. 270g) in einem geschlossenen Gefäß bei 900W ca. 4 Minuten erwärmen oder bei 1800W ca. 2 Minuten. Anschließend die Wärme einige Minuten verteilen lassen.

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen!



Produktspezifikation

Kaiserschmarrn Klassik ohne Rosinen rustikal gerissen 2,5kg x 2, fertig gebacken

Version: 2 vom 09.08.2024



Produktmerkmale

- ohne künstliche Aromen
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- palmölfrei
- vegetarisch



Nährwertangaben

	Mittelwerte je 100g	Mittelwerte pro Portion = 270g
Energie kJ	749kJ	2023kJ
Energie kcal	178kcal	481 kcal
Fett	5.6g	15g
davon gesättigte Fettsäuren	1.1g	2.8g
Kohlenhydrate	25g	68g
davon Zucker	9.4g	25g
Eiweiß	6.6g	18g
Salz	0.71g	1.9g



Mikrobiologische Grenzwerte KbE/g

analytischer Parameter	Grenzwerte
Gesamtkeimzahl	10.000
Coliforme	100
Escherichia coli	10
Staphylococcus aureus	100
Hefen	1.000
Schimmel	1.000
Salmonella/25g	neg/25g
Listeria monocytogenes/g	neg/1g



Produktspezifikation

Kaiserschmarrn Klassik ohne Rosinen rustikal gerissen 2,5kg x 2, fertig gebacken

Version: 2 vom 09.08.2024



Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen: Temperatur: -18°C oder tiefer

Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 12 Monate

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 8 Monate



Verpackung

Art der Verpackung	EAN-Code	Abmessungen	Netto-gewicht	Brutto-gewicht	
Basiseinheit	8000460020763		2,5 kg	ca. 2,6 kg	2,5 kg/Beutel
Umkarton	8000460020770	40,0x26,6x20,8 cm	5 kg	ca. 5,5 kg	2 Beutel/Umkarton
					72 Umkartons/Palette
Palette		120x80x180 cm	360 kg	ca. 422 kg	8 Lagen/Palette
					9 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Furlani Matthias	Huber Karl
Datum:	08.08.2024	09.08.2024	09.08.2024