



## Produktspezifikation

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

Version: 1 vom 10.01.2024



<b>Artikelnummer:</b>	15609
<b>Marke:</b>	Pan
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Kaiserschmarrn mit Rosinen, fertig gebacken, tiefgefroren, 2,5kg
<b>EU-Zolltarifnummer:</b>	19059070

## Produktbeschreibung

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



## Zutaten und Allergene

Zutaten: MagerMILCH (Wasser, MagerMILCHpulver), VOLLEI, WEIZENmehl, Wasser, Quark (MILCH), Zucker, Rapsöl, Rosinen 2%, 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.

**Ofen (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 mit Rosinen rustikal gerissen 2,5kg x 2, fertig gebacken

Version: 1 vom 10.01.2024



## Produktmerkmale

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



## Nährwertangaben

	Mittelwerte je 100g	Mittelwerte pro Portion = 270g
Energie kJ	761 kJ	2054 kJ
Energie kcal	181 kcal	488 kcal
Fett	5,5g	15g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0g	2,8g
Kohlenhydrate	26g	70g
davon Zucker	11g	29g
Eiweiß	6,5g	17g
Salz	0,70g	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 mit Rosinen rustikal gerissen 2,5kg x 2, fertig gebacken

Version: 1 vom 10.01.2024



### 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	8000460020756		2,5kg	ca. 2.55 kg	2,5 kg/Beutel
Umkarton	8000460020374	40,0x26,6x20,8 cm	5,0 kg	ca. 5,5 kg	2 Beutel/Umkarton
					72 Umkartons/Palette
Palette		120x80x176 cm	360 kg	ca. 419 kg	8 Lagen/Palette
					9 Umkartons/Lage

### Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Benedetti Anna	Huber Karl
Datum:	10.01.2024	10.01.2024	10.01.2024