

Anhang 4: Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten

Feine Backwaren, die gebackene Konditorcreme enthalten, wie Puddingschnecken, Rollkuchen, Blätterteigstangen mit Schokolade usw., sind Konditoreiwaren mit Sahne beziehungsweise Sahneersatzstoffen oder mit einer Creme aus oder mit im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren erwähnten Erzeugnissen. Für diese Erzeugnisse ist eine gesetzlich vorgeschriebene Aufbewahrungstemperatur in der Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 festgelegt. Die FASNK gewährt jedoch eine Abweichung von der gesetzlichen Aufbewahrungstemperatur für feine Backwaren (Puddingschnecken, Rollkuchen, Blätterteigstangen mit Schokolade usw.), die gebackene Konditorcreme enthalten.

Diese Erzeugnisse dürfen 12 Stunden lang bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, sofern die Konditorcreme ebenfalls den Backprozess durchlaufen hat.

Nach dieser Zeitspanne von 12 Stunden dürfen die feinen Backwaren nicht mehr verkauft werden.

Es ist wichtig, dass der Verbraucher die feinen Backwaren am Tag des Kaufs isst oder sie im Kühlschrank aufbewahrt. Wir raten daher an, diese Empfehlung an den Verbraucher weiterzugeben.