

Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

Jubiläums Flammkuchen Elsässer Art oval

Flammkuchen mit Flammkuchencreme, Speck und Zwiebeln



Artikelnummer

TK801058

Verpackung

| | | | |
|----------------------------------|--|--|--|
| Verpackungseinheit | 1 x 10 Stück | | |
| EAN-Code | 4260319012828 | | |
| Zolltarif-Nummer | | | |
| Charge | LJTTTZ (J=Jahr; TTT=Herstellungstag; Z=variabler Zähler) | | |
| Gesamt-/Frischegewicht (g) | 335/Stück | | |
| Gewicht brutto (kg) | | | |
| Gewicht netto (kg) | 3,350 | | |
| Tara (kg) | | | |
| Maße Umkarton BxHxT (cm) | 38,0 / 17,2 / 30,0 | | |
| Versandeinheiten/Lage | 8 | | |
| Lagen/Palette | 10 | | |
| Versandeinheiten/Palette | 80 | | |
| Gesamtstückzahl/Palette | 800 | | |
| Abmessung Europalette L/B/H (cm) | 120 / 80 / 187 | | |
| Bruttogewicht Palette (kg) | | | |
| Verpackung | | | |

Haltbarkeit und Lagerung

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Mindesthaltbarkeit | 270 Tage ab Produktion |
| Mindestrestlaufzeit | 30 Tage bei Anlieferung |
| Lagerbedingungen | tiefgekühlt |
| Lagertemperatur | unter -18 °C |

Ernährungsphysiologische Parameter (durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

| | |
|---------------------------------|------|
| Brennwert Kilojoule (kJ) | 996 |
| Brennwert Kilokalorien (kcal) | 239 |
| Fett (g) | 16,1 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 7,8 |
| Kohlehydrate (g) | 16,6 |
| davon Zucker (g) | 1,8 |
| Eiweiß (g) | 6,5 |
| Salz (g) | 1,06 |

Mikrobiologische Parameter

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------|--|--|
| Escherichia coli | 1 x 10 ² | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | 1 x 10 ² | | |
| Salmonella | --- | | |
| Schimmelpilze | 1 x 10 ⁴ | | |
| Präsumtive Bacillus cereus | 1 x 10 ² | | |
| Listeria monozytogenes | --- | | |

sensorische Eigenschaften

| | |
|------------------------|---|
| Behandlungsmethode | nicht verzehrfertig - vor dem Verzehr durcherhitzen |
| Form | oval, ca. 35 cm x 28 cm (+/- 1 cm) |
| Zubereitungsempfehlung | Schutzfolie entfernen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 5 - 6 Minuten fertig backen. Gewichtsverlust durch Lagerung und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |

Zutatenliste

| | |
|---------------|--|
| Zutaten | 36 % Schmand Soße, 34 % Flammkuchenboden, 19 % Speck Zutaten: SAUERRAHM, WEIZENMEHL , Schweinespeck, Trinkwasser, Zwiebeln, Rapsöl, Nitritpökelsalz (Speisesalz mit Konservierungsstoff: Natriumnitrit) , Gewürze, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Rosmarinextrakt), Maltodextrin, Rauch, Muskatnuss, Hefe |
| GVO Erklärung | Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig. |

Allergentabelle

| Name | Enthalten | kann Spuren enthalten | nicht enthalten |
|---|----------------------|---|-----------------|
| Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse | X | | |
| Krebstiere/-erzeugnisse | | | X |
| Eier/-erzeugnisse | | | X |
| Fisch/-erzeugnisse | | X | |
| Erdnüsse/-erzeugnisse | | | X |
| Soja/-erzeugnisse | | | X |
| Milch/-erzeugnisse | X | | |
| Schalenfrüchte/-erzeugnisse | | | X |
| Sellerie/-erzeugnisse | | | X |
| Senf/-erzeugnisse | | | X |
| Sesamsamen/-erzeugnisse | | | X |
| Schwefeldioxid und Sulfite | | | X |
| Lupine/-erzeugnisse | | | X |
| Weichtiere/-erzeugnisse | | | X |
| Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe | Zusatzstoff | Art | |
| | Nitritpökelsalz | Speisesalz mit Konservierungsstoff: Natriumnitrit | |
| | Antioxidationsmittel | Ascorbinsäure | |
| | Antioxidationsmittel | Rosmarinextrakt | |
| Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nicht enthalten' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden. | | | |

Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Ausgegebene Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst.