



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

Gourmet Baguette Pikant

Baguette nach französischer Art mit Salami, Speck, Grillpaprika, Zwiebeln, Gouda & Béchamel-Sauerrahmsauce

Artikelnummer

TK7261

Verpackung

Verpackungseinheit

12 x 1 Stück

EAN-Code

9120016372616

Zolltarif-Nummer

Charge

LJT TZ (J=Jahr; TTT=Herstellungstag; Z=variabler Zähler)

Gesamt-/Frischegewicht (g)

170/Stück

Gewicht brutto (kg)

2,368

Gewicht netto (kg)

2,040

Tara (kg)

0,328

Maße Umkarton B/H/T (cm)

25,0 / 17,5 / 32,0

Versandeinheiten/Lage

11

Lagen/Palette

10

Versandeinheiten/Palette

110

Gesamtstückzahl/Palette

1.320

Abmessung Europalette L/B/H (cm)

120 / 80 / 190

Bruttogewicht Palette (kg)

Verpackung

Halbbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeit

270 Tage ab Produktion

Mindestrestlaufzeit

30 Tage bei Anlieferung

Lagerbedingungen

kühl, trocken

Lagertemperatur

-18 °C (nach dem Öffnen bei max. 7 °C Lagerung 3 Tage haltbar)

Ernährungsphysiologische Parameter (durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

| | |
|---------------------------------|-------|
| Brennwert Kalorien (kcal) | 238,0 |
| Brennwert Kilojoule (kJ) | 997,0 |
| Fett (g) | 11,0 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 6,0 |
| Kohlehydrate (g) | 23,0 |
| davon Zucker (g) | 2,0 |
| Ballaststoffe (g) | 1,7 |
| Eiweiß (g) | 10,0 |
| Salz (g) | 1,44 |

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 auftauen und durcherhitzen |
| Form | länglich, ca. 30 cm (+/- 1 cm) |
| Zubereitungsempfehlung | Verpackung/Schutzfolie entfernen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 8 Minuten fertig backen. Gewichtsverlust durch Lagerung und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |

Zutatenliste

| | |
|---------------|--|
| Zutaten | 40 % Baguette, 20 % Bechamel-Sauerrahmsoße, 17 % Gouda (45 % Fett i. Tr.), 6 % Salami, 6 % Speck Weizenmehl , Trinkwasser, Milch , Tomaten, Paprika, Sauerrahm , Schweinebauch, Schlagsahne , Rindfleisch, Zwiebeln, Schweinefleisch, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Knoblauch, Petersilie, Sonnenblumenöl, Oregano, Rosmarin, Gewürze, Pfeffer, Chili, Zucker, Aromen, Gewürzextrakte, Rauch, Raucharoma, Tomatenpulver, Dextrose, Kartoffelfasern, Rote Beete Extrakt, Stabilisator: Diphosphate, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Rosmarinextrakt Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH. |
| 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 | |
| | Konservierungsstoff | Natriumnitrit | |
| | Stabilisator | Diphosphat | |
| | Antioxidationsmittel | Ascorbinsäure Natriumascorbat 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.