Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Flaguette Méditerranée
Artikelnummer	360875
Verkehrsbezeichnung	Weizenfladen mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlware
Produktbeschreibung	Rustikaler Weizenfladen mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304001908

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, schwarze Oliven (3%), ROGGENMEHL, Hefe, getrocknete Tomaten (1%), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENGLUTEN, Dextrose, Olivenöl nativ extra, Säureregulator (E 450), Kräuter/Kräuterextrakt, GERSTENMALZMEHL, LAKTOSE, Mehlbehandlungsmittel (E 300), Gewürz, Speisesalz, Stabilisator (E 579).

Das Produkt kann Spuren von Eiern, Schalenfrüchten, Sesam und Soja und deren Erzeugnisse enthalten.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	951 kJ 225 kcal
Fett (g)	1,7
davon gesättigt (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	43,5

davon Zucker (g)	2,1
Eiweiß (g)	7,4
Ballaststoffe (g)	2,9
Salz (g)	1,4

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1]; b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	

[1] und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	100 g		
Nettogewicht	4,800 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 48		
Verkaufseinheiten pro Palette	36 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 1,95 m		
Verpackung	Karton mit Inlay-Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Runde Form, sichtbare Stücke von Oliven und Tomaten im Teig, hellbraun/goldbraun (gebacken)
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	-

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Escherichia coli	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Koagulase pos. Staphylokokken	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Bacillus cereus	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.

Listeria monocytogenes	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Salmonellen	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Schimmelpilze	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.
Hefen	KBE/g	Richtwert: k. A., Warnwert: k. A.

Zubereitungshinweis

Backofen auf 200°C vorheizen. Produkt aus der Verpackung nehmen und ca. 6 Minuten backen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Ernährungsformen

Geeignet für	Ja	Nein	Zertifikate	Ja	Nein
Vegetarier	X		HALAL- Zertifikat		X
Veganer		X	KOSHER- Zertifikat		X
Halal		X			
Kosher		X			
Alkoholhaltig		X			

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.