

Artikelbezeichnung	Salzstangerl			
Sachbezeichnung	Weizengebäck, vorgebacken und tiefgekühlt			
Artikelnummer	041			
Stückgewicht	90 g			
Ausbackgewicht	Ca. 80 g, abhängig vom verwendeten Backprogramm			
Beschreibung	Weißgebäck in Stangerlform, bestreut, vorgebacken und tiefgekühlt. Das Produkt dient nach dem Backen im Einzelhandel der Ernährung und dem Genuss durch den Endverbraucher.			
Zutaten	Weizenmehl (68%) , Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Weizengluten , Weizenmalzmehl , Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Weizenfasern Bestreuung: Speisesalz, Kümmel			
Unverbindliche Deklarationsempfehlung für das gebackene Produkt	Weizenmehl , Wasser, Sonnenblumenöl, Hefe, Weizengluten , Weizenmalzmehl , Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Weizenfasern Bestreuung: Speisesalz, Kümmel			
Allergenhaltige Inhaltsstoffe	vorhanden	ja (>1g/kg)	Im Betrieb verwendet	nein
	Glutenhaltiges Getreide	X	X	
	Milch, Milchprodukte		X	
	Ei, Eiprodukte		X	
	Fisch, Fischprodukte			X
	Krebstiere			X
	Sojabohnen, Sojaprodukte		X	
	Erdnüsse, Erdnussprodukte			X
	Schalenfrüchte			X
	Sesam, Sesamprodukte		X	
	Senf, Senfprodukte			X
	Schwefeldioxid, Sulfite (<10mg/kg)			X
	Sellerie, Sellerieprodukte			X
	Lupine, Lupinenerzeugnisse		X	
Weichtiere, Weichtiererzeugnisse			X	

Erstellt: E. Hinterberger	Geprüft: A. Beyer	Freigegeben: A. Beyer
Datum: 21.07.2015	Datum: 23.07.2015	Datum: 23.07.2015
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:

Mikrobiologische Werte	Keim	Richtwerte [KbE/g]	Warnwerte [KbE/g]
	Salmonellen	-----	n.n. in 25g
	Kogulase pos. Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
	Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
	E. Coli	1x10 ²	1x10 ³
	Schimmelpilze	1x10 ⁴	-----
	Listeria monocytogenes	-----	1x10 ²
Nährwertangaben je 100 g Erzeugnis gebacken (Berechnungsgrundlage: Teigling abzüglich 15% Backverlust beim Fertigbacken; der Backverlust kann je nach Backsystem variieren)	Brennwert	1177 kj	
		279 kcal	
	Fett	4,3 g	
	davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	
	Kohlenhydrate	48,4 g	
	davon Zucker	2,9 g	
	Eiweiß	9,5 g	
	Salz	2,5 g	
Lagerung	Lagerbedingungen	Originalverpackt bei mindestens -18°C	
	Mindesthaltbarkeit	Produktionsdatum + 183 Tage	
	MHD-Kennzeichnung	Etikette am Karton	
	EAN Karton	9120020650410	
Verpackung	Stück /Beutel	26	
	Stück /Karton	26	
	Karton / Palette	56	
	Karton / Lage	8	
	Lagen / Palette	7	
	Stück / Palette	1456	
	Bruttogewicht / Karton	2,75 kg	
	Nettogewicht / Karton	2,34 kg	
	L x B x H Karton [cm]	40 x 30 x 22,5	
	Palette Länge [cm]	120	
	Palette Breite [cm]	80	
	Palette Höhe [cm]	182	
	Gewicht Palette [kg]	169	
Gentechnologie	Nach derzeitigem Kenntnisstand ist das Produkt im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.		
Backempfehlung	6- 8 min bei ca. 200°C mit Schwaden.		
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> - Produziert in Österreich - Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren 		

Erstellt: E. Hinterberger	Geprüft: A. Beyer	Freigeben: A. Beyer
Datum: 21.07.2015	Datum: 23.07.2015	Datum: 23.07.2015
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift: