

Produktspezifikation

Artikelnummer

1032



Flammkuchenboden mit Creme

1. Produktinformation:

Gewicht	235 g
Produktmaß:	ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2. Zubereitungshinweis

Verarbeitungshinweis: Schutzfolie entfernen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 5-6Min. fertigbacken.
Gewichtsverlust durch Lagerung und Erhitzen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

3. Zutaten:

51% Creme Fraiche Soße, 49% Flammkuchenboden
Zutaten: **CREME FRAICHE**, **WEIZENMEHL**, Trinkwasser, **SAUERRAHM**, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Rohrohrzucker, Hefe, Muskatnuss.
Kann Spuren von Eier, Fisch, Sellerie, Senf enthalten.

**Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion".
Kontrolle durch agroVet GmbH**

4. Ernährungsphysiologie:

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	1.156/277
Fett	17,7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	9,4 g
Kohlenhydrate	23,8 g
-davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	0,66 g

5. mikrobiologische Parameter:

Escherichia coli:	1x10 ²	Schimmelpilze:	1x10 ⁴
Koagulase-positive Staphylokokken:	1x10 ²	Präsumtive Bacillus cereus:	1x10 ²
Salmonella:	-	Listeria monocytogenes:	-

6. Lager und Transport:

MHD-Tage	360
RLZ-Tage:	330
Lagertemperatur:	-18°C

7. Verpackung

Verpackungseinheit:	1 x 15 St
Gewicht:	
brutto:	3,9 kg
netto:	3,525 kg
tara:	0,375 kg
Maße des Umkartons:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
Versandeinheiten Lage:	8
Lagen pro Palette:	10
Versandeinheiten pro Palette:	80
Stückzahl pro Palette:	1.200 St
Maße der Palette:	120/80/190 cm

8. Produktkennzeichnung

EAN Code: Produkt	9120016373309
EAN Code: Karton	9120016373309
Charge:	LJTTTZ (J = Jahr, TTT = Tag, Z = Zähler)
Zolltarifnummer:	19059090

9. Allergene / (IIIa RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Ja	Krebstiere	Nein
Eier	Spuren	Fisch	Spuren
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Spuren	Senf	Spuren
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

10. Zusatzstoffe:

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 "nein" gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

geändert am : 25.06.2020 15:09:14, von Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

PRODUCT SPECIFICATION

item number

1032

**Tarte flambée with cream****1. Product Information:**

mass 235 g
 product dimension: ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2. preparation note

Processing information: Remove protective film, in a preheated oven at 200 ° C for approx. 5-6min. finish baking.
 Weight loss through storage and heating.
 Do not freeze again after defrosting.

3. Ingredients:

51% creme fraiche sauce, 49% tarte flambée

Ingredients: **CREAM FRAICHE, WHEAT FLOUR**, drinking water, **SOUR CREAM**, sunflower oil, iodized table salt (table salt, potassium iodate), raw cane sugar, yeast, nutmeg.

May contain traces of eggs, fish, celery, mustard.

Manufactured without genetic engineering in accordance with the Codex Directive "GMO-free production". Control by agroVet GmbH

4. nutritional physiology:

average Nutritional information	per 100 g
calorific value kJ/kcal	1.156/277
fat	17,7 g
-of which saturates	9,4 g
carbohydrates	23,8 g
of which sugars	1,8 g
protein	5,2 g
salt	0,66 g

5. microbiological parameters:

Escherichia coli	1x10 ²	molds	1x10 ⁴
Coagulase-positive staphylococci	1x10 ²	Presumptive Bacillus cereus	1x10 ²
Salmonella	-	Listeria monocytogenes	-

6. storage and transportation:

BBD-days	360
remainder of the shelf life:	330
storage temperature:	-18°C

7. packaging

packaging unit:	1 x 15 St
mass:	
gross:	3,9 kg
net:	3,525 kg
tare:	0,375 kg
dimensions of the outer carton:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
units per layer:	8
layer per pallet:	10
shipping units per pallet:	80
Quantity per pallet:	1.200 St
Dimensions of the pallet:	120/80/190 cm

8. Product labeling

EAN-CODE: product	9120016373309
EAN-CODE: shipping unit	9120016373309
Batch no.:	LJTTTZ (J=Year, TTT=Day, Z= counter)

9. allergens / (IIIa RL 2003/89/EG)

cereals containing gluten	yes	eggs	no
eggs	traces	fish	traces
peanuts	no	soy	no
milk (including lactose)	yes	nuts	no
celery	traces	mustard	traces
sesame seeds	no	sulphur dioxide and sulphites.	no
lupines	no	molluscs	no

10. additives:

All information on 'allergenic ingredients' is based on our present knowledge and can only be used within the framework of the specifications available to us Limited supply of our subcontractors. Cross contamination with the ingredients marked as 'no' may be due to the Manufacturing process can not be completely excluded.

geändert am: 25.06.2020 15:09:14, from Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH

Spécification du produit

numéro de produit

1032



Tarte flambée à la crème

1. informations sur le produit:

poids: 235 g
produit dimension: ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2. note de préparation

Informations sur le traitement: Retirer le film protecteur, dans un four préchauffé à 200 ° C pendant env. 5-6min. terminer la cuisson.
Perte de poids par stockage et chauffage.
Ne pas recongeler après décongélation.

3. ingrédients:

51% sauce crème fraîche, 49% tarte flambée
Ingrédients: **CRÈME FRAICHE, FARINE DE BLÉ**, eau potable, **SOUR CREAM**, huile de tournesol, sel de table iodé (sel de table, iodate de potassium), sucre de canne brut, levure, muscade.

Peut contenir des traces d'oeufs, de poisson, de céleri, de moutarde.

**Fabriqué sans génie génétique selon la directive du Codex "Production sans OGM".
Contrôle par agroVet GmbH**

4. physiologie nutritionnelle:

moyenne Information nutritionnelle	par 100 gramme
pouvoir calorifique kJ/kcal	1.156/277
Matières grasses	17,7 g
dont acides gras saturés	9,4 g
Glucides	23,8 g
dont sucres	1,8 g
Protéines	5,2 g
sel	0,66 g

5. paramètres microbiologiques:

Escherichia coli	1x10 ²	moules	1x10 ⁴
Staphylocoques à coagulase positive	1x10 ²	Bacillus cereus présomptif	1x10 ²
Salmonella	-	Listeria monocytogenes	-

6. stockage et transport

BBD-jours	360
reste de la durée de conservation:	330
température de stockage:	-18°C

7. emballage

unité d'emballage:	1 x 15 St
mass:	
brute:	3,9 kg
net:	3,525 kg
tare:	0,375 kg
dimensions de l'emballage extérieur:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
unités par couche:	8
couche par palette:	10
shipping units per pallet:	80
Quantité par palette:	1.200 St
Dimensions de la palette:	120/80/190 cm

8. étiquetage des produits

EAN-CODE: produit	9120016373309
EAN-CODE: unité d'expédition	9120016373309
no. charge:	LJTTTZ (J=année, TTT=jour, Z= Comptoir)

9. allergènes / (IIIa RL 2003/89/EG)

céréales contenant du gluten	Oui	œufs	Non
œufs	Traces	poisson	Traces
arachides	Non	soja	Non
lait (y compris lactose)	Oui	fruits à coque	Non
céleri	Traces	moutarde	Traces
graines de sésame	Non	Anhydride sulfureux et sulfites	Non
lupin	Non	mollusques	Non

10. additifs:

Toutes les informations sur les «ingrédients allergènes» sont basées sur nos connaissances actuelles et ne peuvent être utilisées que dans le cadre des spécifications dont nous disposons. Offre limitée de nos sous-traitants. La contamination croisée avec les ingrédients marqués «non» peut être due au processus de fabrication ne peut pas être complètement exclu.

geändert am: 25.06.2020 15:09:14, de Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH

especificación del producto

número de artículo

1032



Tarta flambeada con nata

1. información sobre el producto:

masa	235 g
producto dimenson:	ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2. nota de preparación

Información de procesamiento: Retire la película protectora, en un horno precalentado a 200 ° C durante aprox. 5-6min. terminar de hornear.

Pérdida de peso por almacenamiento y calefacción.

No congelar nuevamente después de descongelar.

3 ingredientes:

51% de salsa de crema fresca, 49% de tarta flambeada

Ingredientes: **CREMA FRAICHE, HARINA DE TRIGO**, agua potable, **SOUR CREAM**, aceite de girasol, sal de mesa yodada (sal de mesa, yodato de potasio), azúcar de caña crudo, levadura, nuez moscada.

Puede contener trazas de huevos, pescado, apio, mostaza.

Fabricado sin ingeniería genética de conformidad con la Directiva del Codex "Producción libre de OMG". Control por agroVet GmbH

4.fisiología nutricional:

average Nutritional information

por 100 gramos

valor energético kJ/kcal	1.156/277
grasa	17,7 g
-de las cuales saturadas	9,4 g
carbohidratos	23,8 g
de los cuales azúcares	1,8 g
proteína	5,2 g
sal	0,66 g

5. parámetros microbiológicos:

Escherichia coli	1x10 ²	moldes	1x10 ⁴
Estafilococos coagulasa positivos	1x10 ²	Presunto Bacillus cereus	1x10 ²
salmonela	-	Listeria monocytogenes	-

6. almacenamiento y transporte:

Término restante	360
resto de la vida útil:	330
temperatura de almacenamiento:	-18°C

7. embalaje

unidad de empaque:	1 x 15 St
masa:	
bruto:	3,9 kg
net:	3,525 kg
tare:	0,375 kg
dimensiones del cartón exterior:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
unidades por capa:	8
capa por palet:	10
Unidades de envío por palet:	80
Cantidad por palet:	1.200 St
Dimensiones del palet:	120/80/190 cm

8. identificación del producto

EAN-CODE: producto	9120016373309
EAN-CODE: capa	9120016373309
No. partida:	LJTTTZ (J=anos, TTT=día, Z= cont)

9.alérgenos / (IIIa RL 2003/89/EG)

cereales que contienen gluten	si	huevos	no
huevos	rastros	pescado	rastros
cacahuetes	no	soja	no
leche (incluida la lactosa),	si	frutos secos	no
apio	rastros	mostaza	rastros
semillas de sésamo	no	sulfuroso y sulfitos	no
altramuz	no	moluscos	no

10. aditivos:

Toda la información sobre 'ingredientes alergénicos' se basa en nuestro conocimiento actual y solo puede usarse dentro del marco de las especificaciones disponibles para nosotros. Suministro limitado de nuestros subcontratistas. La contaminación cruzada con los ingredientes marcados como 'no' puede deberse a que el proceso de fabricación no puede excluirse por completo.

geändert am: 25.06.2020 15:09:14, de Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH

especificação do produto

número do item

1032



Tarte flambée com creme

1. informação do produto:

massa 235 g
dimensao do produto: ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2. nota de preparação

Informações de processamento: Remova o filme protetor, em forno pré-aquecido a 200 ° C por aprox. 5-6min. terminar de assar.

Perda de peso através de armazenamento e aquecimento.

Não congele novamente após o degelo.

3. ingredientes:

51% de molho de creme fraiche, 49% de flambée tarte

Ingredientes: **CREME FRAICHE, FARINHA DE TRIGO**, água potável, **CREME DE LEITE**, óleo de girassol, sal iodado de mesa (sal de mesa, iodato de potássio), açúcar de cana, fermento, noz-moscada.

Pode conter vestígios de ovos, peixe, aipo, mostarda.

Fabricado sem engenharia genética, de acordo com a Diretiva Codex "Produção livre de OGM". Controle por agroVet GmbH

4. fisiologia nutricional:

average Nutritional information	por 100 gramas
valor energético kJ/kcal	1.156/277
gordura	17,7 g
-do que satura	9,4 g
hidratos de carbono	23,8 g
dos quais açúcares	1,8 g
proteína	5,2 g

sal 0,66 g

5. parâmetros microbiológicos

Escherichia coli	1x10 ²	moldes	1x10 ⁴
Estafilococos coagulase-positivos	1x10 ²	Presuntivo Bacillus cereus	1x10 ²
Salmonella	-	Listeria monocytogenes	-

6. armazenagem e transporte:

BBD-dias	360
restante prazo de validade:	330
temperatura de armazenamento:	-18°C

7. embalagem:

unidade de embalagem:	1 x 15 St
massa:	
bruta:	3,9 kg
net:	3,525 kg
tare:	0,375 kg
dimensões da embalagem exterior:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
unidades por camada:	8
camada por palete:	10
shipping units per pallet:	80
Quantidade por palete:	1.200 St
Dimensões do palete:	120/80/190 cm

8. rotulagem dos produtos

EAN-CODE:produtos	9120016373309
EAN-CODE: unidade de expedição	9120016373309
Charge:	LJTTTZ (J=Ano, TTT=Dia, Z = contador)

9. alérgenos/ (IIIa RL 2003/89/EG)

cereais contendo glúten	si	ovos	não
ovos	Traços	peixe	Traços
amendoins	não	soja	não
leite (incluindo lactose)	si	frutos de casca rija,	não
aipo	Traços	mostarda	Traços
sementes de gergelim	não	dióxido de enxofre e os sulfitos.	não
tremoço	não	moluscos	não

10. aditivos:

Todas as informações sobre 'ingredientes alergênicos' são baseadas em nosso conhecimento atual e só podem ser usadas dentro das especificações disponíveis para nós. Fornecimento limitado de nossos subcontratados. A contaminação cruzada com os ingredientes marcados como 'não' pode ser devido ao processo de fabricação não poder ser completamente excluído.

mudou em: 25.06.2020 15:09:14, von Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH

PRODUKTO APRAŠYMAS

Prekės numeris

1032

**Tarte flambée su grietinele****1. Produkto informacija:**

mišios	235 g
produkto dimensonas:	ca. 35 x 28 cm (+/- 1cm)

2paruošimo pastaba:

Apdorojimo informacija: Pašalinkite apsauginę plėvelę iš anksto pašildytoje orkaitėje 200 ° C temperatūroje maždaug. 5-6min. baigti kepti.
Svorio metimas laikant ir kaitinant.
Po atitirpinimo dar kartą neužšalkite.

3. Ingridientai:

51% creme fraiche padažo, 49% tarte flambée
Ingridientai: **KREMINIS KRIEVAS, RIEBALŲ MILTAI**, geriamasis vanduo, **ŠALTINIS KREMAS**, saulėgražų aliejus, joduota stalo druska (stalo druska, kalio jodatas), žaliavinis cukranendrių cukrus, mielės, muskato riešutas.

Gali būti kiaušinių, žuvies, salierų, garstyčių pėdsakų.

Pagaminta be genetinės inžinerijos pagal Kodekso direktyvą „Gamyba be GMO“. Valdo „agroVet GmbH“

4. mitybos fiziologija:

vidutinė mitybinė informacija	100 gramų
kondensacijos kJ/kcal	1.156/277
riebalai	17,7 g
iš kurių sočiųjų	9,4 g
angliavandenių	23,8 g
iš kurių cukrų	1,8 g
baltymas	5,2 g
druska	0,66 g

5. mikrobiologiniai parametrai:

Escherichia coli	1x10 ²	liejimo formos	1x10 ⁴
Koaguliazės teigiami stafilokokai	1x10 ²	Spejama Bacillus cereus	1x10 ²
Salmonella	-	Listeria monocytogenes	-

6. saugojimas ir transportavimas:

BBD dienos:	360
likęs tinkamumo laikas:	330
laikymo temperatūra:	-18°C

7. pakavimas:

pakavimo vienetas:	1 x 15 St
masė:	
bruto:	3,9 kg
net:	3,525 kg
tare:	0,375 kg
išorinės dėžutės matmenys:	38,0 x 16,0 x 30,0 cm
vienetai viename sluoksnyje:	8
sluoksnis ant padėklo:	10
gabavimo vienetai ant padėklo:	80
Kiekis ant padėklo:	1.200 St
Padėklo matmenys:	120/80/190 cm

8. produktų ženklavimo:

EAN-CODE: produktas	9120016373309
EAN-CODE: gabavimo vienetas	9120016373309
yigin:	LJTTTZ (J = metai, TTT = diena, Z = skaitiklis)

9. alergenai/ (IIIa RL 2003/89/EG)

grūdai, turintys glitimo	taip	kiaušiniai	ne
kiaušiniai	Pedsakai	žuvis	Pedsakai
žemės riešutai	ne	soju	ne
Pienas (įskaitant laktozę)	taip	riešutai	ne
salierai	Pedsakai	garstyčiu	Pedsakai
sezamo seklu	ne	Sieros dioksidas ir sulfitai	ne
lubinai	ne	moliuskai	ne

10. priedai:

Visa informacija apie „alergizuojančius komponentus“ yra pagrįsta mūsų turimomis žiniomis ir gali būti naudojama tik laikantis turimų specifikacijų. Ribotas mūsų subrangovų tiekimas. Negalima visiškai atmesti kryžminio užteršimo ingredientais, pažymėtais „ne“, dėl gamybos proceso.

pasikeitė: 25.06.2020 15:09:14, von Sebastian Müller

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A-4681 Rottenbach
Tel. +43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH