

Produktspezifikation

Artikelnummer

7263



Baguette Provence

1. Produktinformation:

Gewicht	165 g
Produktmaß:	ca. 30 cm (+/- 1cm)

2. Zubereitungshinweis

Vor der Zubereitung auftauen und durcherhitzen. Nach dem Öffnen bei max 7°C Lagerung 3 Tage haltbar. Verpackung entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8 Minuten fertig backen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

3. Zutaten:

langes, helles Baguettebrötchen, seitlich aufgeschnitten, belegt mit Bechamel-Sauerrahmsauce, Gouda und Schinken.

45% Baguette, 23% Bechamel-Sauerrahmsauce, 19% Gouda (45% Fett i. Tr.), 13% Kochschinken

Zutaten: Weizenmehl, Trinkwasser, **Milch**, **Sauerrahm**, Schweinefleisch, **Schlagsahne**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Knoblauch, Zucker, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Dextrose, Gewürzextrakte, Würze, natürliche Aromastoffe, Stabilisator: Diphosphat, Triphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rosmarinextrakt, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

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	1.039/248
Fett	10,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	25,6 g
-davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	1,5 g
Eiweiß	12,4 g
Salz	1,72 g

5. mikrobiologische Parameter:

Escherichia coli:	1x10 ²	Hefen:	1x10 ⁵
Schimmelpilze:	1x10 ³	Koagulase-positive Staphylokokken:	1x10 ²
Präsumtive Bacillus cereus:	1x10 ²	Salmonella:	-
Listeria monocytogenes:	-		

6. Lager und Transport:

MHD-Tage	270
RLZ-Tage:	240
Lagertemperatur:	-18°C

7. Verpackung

Verpackungseinheit:	12 x 1 St
Gewicht:	
brutto:	2,308 kg
netto:	1,980 kg
tara:	0,328 kg
Maße des Umkartons:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
Versandeinheiten Lage:	11
Lagen pro Palette:	10
Versandeinheiten pro Palette:	110
Stückzahl pro Palette:	1.320 St
Maße der Palette:	120/80/190 cm

8. Produktkennzeichnung

EAN Code: Produkt	9120016372630
EAN Code: Karton	9120016372630
Charge:	LJTTTZ (J = Jahr, TTT = Tag, Z = Zähler)
Zolltarifnummer:	Pizza, Backwaren 19059080

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:

Antioxidationsmittel Natriumascorbat	Antioxidationsmittel Rosmarinextrakt
Konservierungsstoff Natriumnitrit	Stabilisator Diphosphate
Stabilisator Triphosphate	

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 : 05.05.2020 13:47:18, von Martin Heilig
--

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

7263



Baguette Provence

1. Product Information:

mass 165 g
product dimension: ca. 30 cm (+/- 1cm)

2. preparation note

Thaw and cook before preparation. After opening at max 7 ° C storage for 3 days.
Remove packaging. Bake in preheated oven at 200 ° C for about 8 minutes.
Do not freeze again after defrosting.

3. Ingredients:

long, light baguette roll, sliced sideways, topped with bechamel sour cream sauce, gouda and ham.

45% Baguette, 23% Bechamel Sour Cream Sauce, 19% Gouda (45% fat in dry matter), 13% cooked ham

Ingredients: wheat flour, drinking water, milk, sour cream, pork, whipped cream, iodized salt (salt, potassium iodate), yeast, garlic, sugar, oregano, basil, rosemary, thyme, pepper, dextrose, Spice extracts, seasoning, natural flavorings, Stabilizer: diphosphate, triphosphate, antioxidant: sodium ascorbate, rosemary extract, preservative: sodium nitrite.

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

Produced without genetic engineering in accordance with the Codex guideline "GM-free production". Control by agroVet GmbH

4. nutritional physiology:

average Nutritional information	per 100 g
calorific value kJ/kcal	1.039/248
fat	10,3 g
-of which saturates	6,5 g
carbohydrates	25,6 g
of which sugars	1,1 g
fiber	1,5 g
protein	12,4 g
salt	1,72 g

5. microbiological parameters:

Escherichia coli	1x10 ²	yeasts	1x10 ⁵
molds	1x10 ³	Coagulase-positive staphylococci	1x10 ²

Presumptive Bacillus cereus	1x10 ²	Salmonella	-
Listeria monocytogenes	-		

6. storage and transportation:

BBD-days	270
remainder of the shelf life:	240
storage temperature:	-18°C

7. packaging

packaging unit:	12 x 1 St
mass:	
gross:	2,308 kg
net:	1,980 kg
tare:	0,328 kg
dimensions of the outer carton:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
units per layer:	11
layer per pallet:	10
shipping units per pallet:	110
Quantity per pallet:	1.320 St
Dimensions of the pallet:	120/80/190 cm

8. Product labeling

EAN-CODE: product	9120016372630
EAN-CODE: shipping unit	9120016372630
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:

antioxidant E301	antioxidant E392
preservative E250	stabilizer E450
stabilizer E451	

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: 05.05.2020 13:47:18, from Martin Heilig

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

7263



Baguette Provence

1. informations sur le produit:

poids: 165 g
produit dimension: ca. 30 cm (+/- 1cm)

2. note de préparation

Décongeler et cuire avant la préparation. Après ouverture à une température maximale de 7 ° C, stockage pendant 3 jours.
Retirez l'emballage. Cuire au four préchauffé à 200 ° C pendant environ 8 minutes.
Ne pas recongeler après décongélation.

3. ingrédients:

pain baguette long et léger, tranché latéralement, garni de sauce à la crème sure de béchamel, de gouda et de jambon.

45% de baguette, 23% de sauce à la crème béchamel, 19% de gouda (45% de matière grasse dans la matière sèche), 13% de jambon cuit

Ingrédients: farine de blé, eau de boisson, lait, crème sure, porc, crème fouettée, sel iodé (sel, iodate de potassium), levure, ail, sucre, origan, basilic, romarin, thym, poivre, dextrose, extraits d'épices, assaisonnement, arômes naturels, Stabilisant: diphosphate, triphosphate, antioxydant: ascorbate de sodium, extrait de romarin, conservateur: nitrite de sodium.

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

Produit sans génie génétique conformément à la directive du Codex "Production sans OGM". Contrôle par agroVet GmbH

4. physiologie nutritionnelle:

moyenne Information nutritionnelle par 100 gramme

pouvoir calorifique kJ/kcal	1.039/248
Matières grasses	10,3 g
dont acides gras saturés	6,5 g
Glucides	25,6 g
dont sucres	1,1 g
fibres	1,5 g
Protéines	12,4 g
sel	1,72 g

5. paramètres microbiologiques:

Escherichia coli	1x10 ²	levures	1x10 ⁵
moules	1x10 ³	Staphylocoques à coagulase positive	1x10 ²
Bacillus cereus présumé	1x10 ²	Salmonella	-

6. stockage et transport

BBD-jours	270
reste de la durée de conservation:	240
température de stockage:	-18°C

7. emballage

unité d'emballage:	12 x 1 St
mass:	
brute:	2,308 kg
net:	1,980 kg
tare:	0,328 kg
dimensions de l'emballage extérieur:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
unités par couche:	11
couche par palette:	10
shipping units per pallet:	110
Quantité par palette:	1.320 St
Dimensions de la palette:	120/80/190 cm

8. étiquetage des produits

EAN-CODE: produit	9120016372630
EAN-CODE: unité d'expédition	9120016372630
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:

antioxydants E301	antioxydants E392
conservateur E250	stabilisateur E450
stabilisateur E451	

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: 05.05.2020 13:47:18, de Martin Heilig

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

7263



Baguette Provence

1. información sobre el producto:

masa 165 g
producto dimenson: ca. 30 cm (+/- 1cm)

2. nota de preparación

Descongele y cocine antes de la preparación. Después de abrir a un máximo de 7 ° C de almacenamiento durante 3 días.

Retire el embalaje. Hornee en horno precalentado a 200 ° C durante unos 8 minutos.

No congelar nuevamente después de descongelar.

3 ingredientes:

baguette largo y ligero, rebanado lateralmente, cubierto con salsa de crema agria de bechamel, gouda y jamón.

45% Baguette, 23% Salsa de crema agria Bechamel, 19% Gouda (45% de grasa en materia seca), 13% jamón cocido
Ingredientes: harina de trigo, agua potable, leche, crema agria, carne de cerdo, crema batida, sal yodada (sal, yodato de potasio), levadura, ajo, azúcar, orégano, albahaca, romero, tomillo, pimienta, dextrosa, extractos de especias, condimentos, saborizantes naturales, Estabilizador: difosfato, trifosfato, antioxidante: ascorbato de sodio, extracto de romero, conservante: nitrito de sodio.

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

Producido sin ingeniería genética de acuerdo con la directriz del Codex "Producción libre de GM". Control por agroVet GmbH

4.fisiología nutricional:

average Nutritional information

por 100 gramos

valor energético kJ/kcal	1.039/248
grasa	10,3 g
-de las cuales saturadas	6,5 g
carbohidratos	25,6 g
de los cuales azúcares	1,1 g
fibra	1,5 g
proteína	12,4 g
sal	1,72 g

5. parámetros microbiológicos:

Escherichia coli	1x10 ²	levaduras	1x10 ⁵
moldes	1x10 ³	Estafilococos coagulasa positivos	1x10 ²
Presunto Bacillus cereus	1x10 ²	salmonela	-
Listeria monocytogenes	-		

6. almacenamiento y transporte:

Término restante	270
resto de la vida útil:	240
temperatura de almacenamiento:	-18°C

7. embalaje

unidad de empaque:	12 x 1 St
masa:	
bruto:	2,308 kg
net:	1,980 kg
tare:	0,328 kg
dimensiones del cartón exterior:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
unidades por capa:	11
capa por palet:	10
Unidades de envío por palet:	110
Cantidad por palet:	1.320 St
Dimensiones del palet:	120/80/190 cm

8. identificación del producto

EAN-CODE: producto	9120016372630
EAN-CODE: capa	9120016372630
No. partida:	LJTTTZ (J=años, TTT=día, Z= cont)

9alérgenos / (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:

antioxidante E301	antioxidante E392
conservante E250	estabilizador E450
estabilizador E451	

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: 05.05.2020 13:47:18, de Martin Heilig

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

7263



Baguette Provence

1. informação do produto:

massa 165 g
dimensão do produto: ca. 30 cm (+/- 1cm)

2. nota de preparação

Descongele e cozinhe antes da preparação. Após abertura a 7 ° C, durante 3 dias.
Retire a embalagem. Asse em forno pré-aquecido a 200 ° C por cerca de 8 minutos.
Não congele novamente após o degelo.

3. ingredientes:

rolo de baguete longo e leve, fatiado de lado, coberto com molho de creme de leite bechamel, gouda e presunto.

45% de baguete, 23% de molho de creme de leite Bechamel, 19% de gouda (45% de gordura na matéria seca), 13% de presunto cozido

Ingredientes: farinha de trigo, água potável, leite, creme de leite, carne de porco, chantilly, sal iodado (sal, iodato de potássio), alho, açúcar, orégano, manjerição, alecrim, tomilho, pimenta, dextrose, extratos de especiarias, temperos, aromas naturais, Estabilizador: difosfato, trifosfato, antioxidante: ascorbato de sódio, extrato de alecrim, conservante: nitrito de sódio.

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

Produzido sem engenharia genética, de acordo com a diretriz do Codex "Produção livre de GM". Control by agroVet GmbH

4. fisiologia nutricional:

average Nutritional information

por 100 gramas

valor energético kJ/kcal	1.039/248
gordura	10,3 g
-do que satura	6,5 g
hidratos de carbono	25,6 g
dos quais açúcares	1,1 g
fibra	1,5 g
proteína	12,4 g
sal	1,72 g

5. parâmetros microbiológicos

Escherichia coli	1x10 ²	leveduras	1x10 ⁵
moldes	1x10 ³	Estafilococos coagulase-positivos	1x10 ²

Presuntivo Bacillus cereus	1x10 ²	Salmonella	-
Listeria monocytogenes	-		

6. armazenagem e transporte:

BBD-dias	270
restante prazo de validade:	240
temperatura de armazenamento:	-18°C

7. embalagem:

unidade de embalagem:	12 x 1 St
massa:	
bruta:	2,308 kg
net:	1,980 kg
tare:	0,328 kg
dimensões da embalagem exterior:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
unidades por camada:	11
camada por palete:	10
shipping units per pallet:	110
Quantidade por palete:	1.320 St
Dimensões do palete:	120/80/190 cm

8. rotulagem dos produtos

EAN-CODE:produtos	9120016372630
EAN-CODE: unidade de expedição	9120016372630
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:

antioxidante E301	antioxidante E392
conservante E250	estabilizador E450
estabilizador E451	

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: 05.05.2020 13:47:18, von Martin Heilig

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

7263



Baguette Provence

1. Produkto informacija:

mišios	165 g
produkto dimensonas:	ca. 30 cm (+/- 1cm)

2paruošimo pastaba:

Prieš ruošdami, atšildykite ir virkite. Atidarius ne ilgiau kaip 7 ° C temperatūroje, 3 dienas.
Nuimkite pakuotę. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 200 ° C temperatūroje apie 8 minutes.
Po atitirpinimo dar kartą neužšalkite.

3. Ingridientai:

ilgas, lengvas bageto ritinėlis, supjaustytas šonuose, apteptas bechamel grietinės padažu, gouda ir kumpiu.

45% baguette, 23% bechamel grietinės padažas, 19% guadas (45% riebalų sausoje medžiagoje), 13% virtas kumpis
Sudėtis: kvietiniai miltai, geriamasis vanduo, **pienas, grietinė**, kiauliena, **plakta grietinė**, joduota druska (druska, kalio jodatas), mielės, česnakai, cukrus, raudonėlis, bazilikas, rozmarinas, čiobreliai, pipirai, dekstrozė, prieskonių ekstraktai, pagardai, natūralūs kvapiosios medžiagos, stabilizator: difosfato, trifosfato, antioksidante: ascorbato de sódio, extrato de alecrim, konservante: nitrito de sódio.

Gali būti kiaušinių, žuvies, salierų, garstyčių pėdsakų.

Pagaminta be genetinės inžinerijos pagal kodekso gaires „Gamyba be GM“. „AgroVet GmbH“ valdymas

4. mitybos fiziologija:

vidutinė mitybinė informacija

100 gramų

kondensacijos kJ/kcal	1.039/248
riebalai	10,3 g
iš kurių sočiųjų	6,5 g
angliavandenių	25,6 g
iš kurių cukrų	1,1 g
pluošto	1,5 g
baltymas	12,4 g
druska	1,72 g

5. mikrobiologiniai parametrai:

Escherichia coli	1x10 ²	mieles	1x10 ⁵
liejimo formos	1x10 ³	Koaguliazės teigiami stafilokokai	1x10 ²
Spejama Bacillus cereus	1x10 ²	Salmonella	-
Listeria monocytogenes	-		

6. saugojimas ir transportavimas:

BBD dienos:	270
likęs tinkamumo laikas:	240
laikymo temperatūra:	-18°C

7. pakavimas:

pakavimo vienetas:	12 x 1 St
masė:	
bruto:	2,308 kg
net:	1,980 kg
tare:	0,328 kg
išorinės dėžutės matmenys:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
vienetai viename sluoksnyje:	11
sluoksnis ant padėklo:	10
gabavimo vienetai ant padėklo:	110
Kiekis ant padėklo:	1.320 St
Padėklo matmenys:	120/80/190 cm

8. produktų ženklavimo:

EAN-CODE: produktas	9120016372630
EAN-CODE: gabavimo vienetas	9120016372630
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 (iskaitant laktoze)	taip	riešutai	ne
salierai	Pedsakai	garstyciu	Pedsakai
sezamo seklu	ne	Sieros dioksidas ir sulfitai	ne
lubinai	ne	moliuskai	ne

10. priedai:

antioksidantą E301	antioksidantą E392
konservanto E250	stabilizatoriai E450
stabilizatoriai E451	

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: 05.05.2020 13:47:18, von Martin Heilig

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