

## Produktspezifikation

**Artikelnummer****7269**

## Baguette Tomate Mozzarella

### 1. Produktinformation:

Gewicht	170 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:

lange, helle Baguettebrötchenhälfte, seitlich aufgeschnitten, belegt mit Bechamel-Tomatensauce, Mozzarella und getrockneten Tomaten.

43% Baguette, 22% Bechamel-Tomatensoße, 22% Mozzarella (40% Fett i. Tr.)

Zutaten: **Weizenmehl**, **Milch**, Trinkwasser, Tomaten, Kirschtomaten, **Sahne**, Basilikum, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Tomatenkonzentrat, Rohrohrzucker, Chili, Pfeffer,

**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	880/209
Fett	7,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Kohlenhydrate	24,9 g
-davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	10,2 g
Salz	1,44 g

### 5. mikrobiologische Parameter:

Escherichia coli: 1x10<sup>2</sup>  
 Schimmelpilze: 1x10<sup>3</sup>  
 Präsumtive Bacillus cereus: 1x10<sup>2</sup>  
 Listeria monocytogenes: -

Hefen: 1x10<sup>5</sup>  
 Koagulase-positive Staphylokokken: 1x10<sup>2</sup>  
 Salmonella: -

## 6. Lager und Transport:

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

## 7. Verpackung

Verpackungseinheit: 12 x 1 St  
 Gewicht:  
 brutto: 2,368 kg  
 netto: 2,040 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 9120016372692  
 EAN Code: Karton 9120016372692  
 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:

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 13:50:01, 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

7269

**Baguette tomato mozzarella****1. Product Information:**

mass 170 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, half light baguette roll, sliced laterally, topped with bechamel tomato sauce, mozzarella and sun-dried tomatoes.

43% baguette, 22% béchamel tomato sauce, 22% mozzarella (40% fat in dry matter)

Ingredients: **wheat flour**, **milk**, drinking water, tomatoes, cherry tomatoes, **cream**, basil, iodized salt (salt, potassium iodate), yeast, tomato concentrate, raw cane sugar, chilli, pepper,  
**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	880/209
fat	7,3 g
-of which saturates	4,5 g
carbohydrates	24,9 g
of which sugars	1,7 g
fiber	1,7 g
protein	10,2 g
salt	1,44 g

**5. microbiological parameters:**

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	yeasts	1x10 <sup>5</sup>
molds	1x10 <sup>3</sup>	Coagulase-positive staphylococci	1x10 <sup>2</sup>

Presumptive Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	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:	2,368 kg
net:	2,040 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	9120016372692
EAN-CODE: shipping unit	9120016372692
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: 05.05.2020 13:50:01, 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

7269



## Baguette Mozzarella aux tomates

### 1. informations sur le produit:

poids: 170 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:

long pain léger et léger, tranché latéralement, nappé de sauce béchamel à la tomate, mozzarella et tomates séchées au soleil.

43% de baguette, 22% de sauce tomate béchamel, 22% de mozzarella (40% de matière grasse dans la matière sèche).

Ingrédients: **farine de blé, lait**, eau de boisson, tomates, tomates cerises, **crème**, basilic, sel iodé (sel, iodate de potassium), levure, concentré de tomate, sucre de canne brut, piment, poivre,  
**Peut contenir des traces d'œufs, de poisson, de céleri, 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	880/209
Matières grasses	7,3 g
dont acides gras saturés	4,5 g
Glucides	24,9 g
dont sucres	1,7 g
fibres	1,7 g
Protéines	10,2 g
sel	1,44 g

### 5. paramètres microbiologiques:

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

Listeria monocytogenes -

## 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: 2,368 kg  
net: 2,040 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 9120016372692  
EAN-CODE: unité d'expédition 9120016372692  
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: 05.05.2020 13:50:01, 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

7269



## Baguette Mozzarella de tomate

### 1. información sobre el producto:

masa	170 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:

rollo de baguette largo y ligero, rebanado lateralmente, cubierto con salsa de tomate bechamel, mozzarella y tomates secados al sol.

43% de baguette, 22% de salsa de tomate bechamel, 22% de mozzarella (40% de grasa en materia seca).

Ingredientes: **harina de trigo, leche**, agua potable, tomates, tomates cherry, **crema**, albahaca, sal yodada (sal, yodato de potasio), levadura, concentrado de tomate, azúcar de caña cruda, chile, pimienta,

**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	880/209
grasa	7,3 g
-de las cuales saturadas	4,5 g
carbohidratos	24,9 g
de los cuales azúcares	1,7 g
fibra	1,7 g
proteína	10,2 g
sal	1,44 g

### 5. parámetros microbiológicos:



Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	levaduras	1x10 <sup>5</sup>
moldes	1x10 <sup>3</sup>	Estafilococos coagulasa positivos	1x10 <sup>2</sup>
Presunto Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	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:	2,368 kg
net:	2,040 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	9120016372692
EAN-CODE: capa	9120016372692
No. partida:	LJTTTZ (J=anos, 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:

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 13:50:01, 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

7269



## Baguette Mussarela de tomate

### 1. informação do produto:

massa 170 g  
dimensao 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 lateralmente, coberto com molho bechamel, mussarela e tomate seco.

43% de baguete, 22% de molho bechamel, 22% de mussarela (40% de gordura na matéria seca).

Ingredientes: **farinha de trigo, leite**, água potável, tomate, tomate cereja, **creme**, manjerição, sal iodado (sal, iodato de potássio), fermento, concentrado de tomate, açúcar de cana cru, pimenta, pimenta,

**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	880/209
gordura	7,3 g
-do que satura	4,5 g
hidratos de carbono	24,9 g
dos quais açúcares	1,7 g
fibra	1,7 g
proteína	10,2 g
sal	1,44 g

### 5. parâmetros microbiológicos

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	leveduras	1x10 <sup>5</sup>
moldes	1x10 <sup>3</sup>	Estafilococos coagulase-positivos	1x10 <sup>2</sup>

Presuntivo Bacillus cereus 1x10<sup>2</sup> 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: 2,368 kg  
net: 2,040 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 9120016372692  
EAN-CODE: unidade de expedição 9120016372692  
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: 05.05.2020 13:50:01, 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

7269



## Baguette Pomidoru mocarela

### 1. Produkto informacija:

mišios	170 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. Ingredientai:

ilgas, lengvas bageto ritinys, supjaustytas šonu, ant kurio uždėtas bechamel pomidorų padažas, mocarela ir saulėje džiovinti pomidorai.

43% bageto, 22% bechamelio pomidorų padažo, 22% mocarelos (40% riebalų sausoje medžiagoje).  
Sudėtis: **kvietiniai miltai, pienas**, geriamasis vanduo, pomidorai, vyšniniai pomidorai, **grietinė**, bazilikas, joduota druska (druska, kalio jodatas), mielės, pomidorų koncentratas, žaliavinis cukranendrių cukrus, aitrioji paprika, pipirai, **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	880/209
riebalai	7,3 g
iš kurių sočiųjų	4,5 g
angliavandenių	24,9 g
iš kurių cukrų	1,7 g
pluošto	1,7 g
baltymas	10,2 g
druska	1,44 g

## 5. mikrobiologiniai parametrai:

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	mieles	1x10 <sup>5</sup>
liejimo formos	1x10 <sup>3</sup>	Koaguliazės teigiami stafilokokai	1x10 <sup>2</sup>
Spejama Bacillus cereus	1x10 <sup>2</sup>	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:	2,368 kg
net:	2,040 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	9120016372692
EAN-CODE: gabavimo vienetas	9120016372692
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
žemes riešutai	ne	soju	ne
Pienas (iskaitant laktoze)	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: 05.05.2020 13:50:01, 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