

## Produktspezifikation

**Artikelnummer****7251**

## Ciabatta Diavolo

### 1. Produktinformation:

Gewicht	200 g
Produktmaß:	ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

### 2. Zubereitungshinweis

Verarbeitungshinweis: Schutzfolie entfernen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 14-15Min. fertigbacken.  
Gewichtsverlust durch Lagerung und Erhitzen.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### 3. Zutaten:

Steinofenschnitte, belegt mit Käse, Salami, Pfefferoni, Paprika, Oregano

64% Pizzaboden mit Soße, 17% Gouda (48% Fett i. Tr.), 10% Salami, 5% Paprika  
Zutaten: **WEIZENMEHL**, Trinkwasser, **MILCH**, Tomaten, Paprika, Rindfleisch, Schweinefleisch, Jalapeno, Pepperoni, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Speck, Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (Natrium-Diphosphat, Natrium-Bicarbonat), **WEIZENMALZMEHL**, Rohrohrzucker, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Oregano, Gewürze, Hefe, Branntweinessig, Gemüsemischung, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Rosmarinextrakt), Dextrose, Enzyme, Gewürzextrakte, Knoblauch, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Rauch, Rote Beete Extrakt, Stabilisator (Guarkernmehl), **WEIZENGLUTEN**.

**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	991/236
Fett	9,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	26,9 g
-davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	1,66 g

### 5. mikrobiologische Parameter:

Escherichia coli: 1x10<sup>2</sup>  
Koagulase-positive Staphylokokken: 1x10<sup>2</sup>  
Salmonella: -

Schimmelpilze: 1x10<sup>4</sup>  
Präsumtive Bacillus cereus: 1x10<sup>2</sup>  
Listeria monocytogenes: -

## 6. Lager und Transport:

MHD-Tage 270  
RLZ-Tage: 210  
Lagertemperatur: -18°C

## 7. Verpackung

Verpackungseinheit: 1 x 12 St  
Gewicht:  
brutto: 2,75 kg  
netto: 2,400 kg  
tara: 0,35 kg  
Maße des Umkartons: 22,0 x 18,0 x 36,0 cm  
Versandeinheiten Lage: 10  
Lagen pro Palette: 10  
Versandeinheiten pro Palette: 100  
Stückzahl pro Palette: 1.200 St  
Maße der Palette: 120/80/190 cm

## 8. Produktkennzeichnung

EAN Code: Produkt 9120016372517  
EAN Code: Karton 9120016372517  
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:

Backtriebmittel (Natrium-Diphosphat E450d, Natrium-Bicarbonat E500) Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471,E472e)

Antioxidationsmittel Natriumascorbat Antioxidationsmittel Rosmarinextrakt

Konservierungsstoff Natriumnitrit

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 : 08.05.2020 10:28:47, 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

7251

**Ciabatta Diavolo****1. Product Information:**

mass 200 g  
 product dimension: ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

**2. preparation note**

Processing information: Remove protective film, in a preheated oven at 200 ° C for approx. 14-15min. finish baking.  
 Weight loss through storage and heating.  
 Do not freeze again after defrosting.

**3. Ingredients:**

Stone oven slices, topped with cheese, salami, peppers, peppers, oregano.

64% pizza base with sauce, 17% gouda (48% fat in dry matter), 10% salami, 5% paprika  
 Ingredients: **WHEAT FLOUR**, drinking water, **MILK**, tomatoes, peppers, beef, pork, jalapeno, pepperoni, iodized salt (table salt, potassium iodate), bacon, sunflower oil, raising agents (sodium diphosphate, sodium bicarbonate), **WHEAT MALT**, raw cane sugar, sugar, emulsifier ( Mono- and diglycerides of fatty acids), oregano, spices, yeast, brandy vinegar, vegetable mixture, antioxidants (sodium ascorbate, rosemary extract), dextrose, enzymes, spice extracts, garlic, preservative (sodium nitrite), maltodextrin, flour treatment agents, extractor: ascorbic acid , Stabilizer (guar gum), **WHEAT GLUTEN**.  
 May contain traces of eggs, fish, celery, mustard.

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

**4. nutritional physiology:**

average Nutritional information	per 100 g
calorific value kJ/kcal	991/236
fat	9,5 g
-of which saturates	4,6 g
carbohydrates	26,9 g
of which sugars	1,9 g
fiber	1,6 g
protein	10,1 g

salt 1,66 g

### 5. microbiological parameters:

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	molds	1x10 <sup>4</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:	210
storage temperature:	-18°C

### 7. packaging

packaging unit:	1 x 12 St
mass:	
gross:	2,75 kg
net:	2,400 kg
tare:	0,35 kg
dimensions of the outer carton:	22,0 x 18,0 x 36,0 cm
units per layer:	10
layer per pallet:	10
shipping units per pallet:	100
Quantity per pallet:	1.200 St
Dimensions of the pallet:	120/80/190 cm

### 8. Product labeling

EAN-CODE: product	9120016372517
EAN-CODE: shipping unit	9120016372517
Batch no.:	LJTZZ (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:

baking agent (	emulsifier (mono-diglyceride from fatty acids E472e)
antioxidant E301	antioxidant E392
preservative E250	

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: 08.05.2020 10:28:47, 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

7251



## Ciabatta Diavolo

### 1. informations sur le produit:

poids: 200 g  
produit dimension: ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

### 2. note de préparation

Informations sur le traitement: Retirer le film protecteur, dans un four préchauffé à 200 ° C pendant env. 14-15min. terminer la cuisson.  
Perte de poids par stockage et chauffage.  
Ne pas recongeler après décongélation.

### 3. ingrédients:

Tranches de four à pierre, garnies de fromage, salami, poivrons, poivrons, origan.

64% de base de pizza avec sauce, 17% de gouda (48% de matière grasse sur matière sèche), 10% de salami, 5% de paprika

Ingrédients: **FARINE DE BLÉ**, eau potable, **LAIT**, tomates, poivrons, boeuf, porc, jalapeño, pepperoni, sel iodé (sel de table, iodate de potassium), bacon, huile de tournesol, agents levants (diphosphate de sodium, bicarbonate de sodium), **MALT DE BLÉ**, sucre de canne brut, sucre, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), origan, épices, levure, vinaigre de brandy, mélange de légumes, antioxydants (ascorbate de sodium, extrait de romarin), dextrose, enzymes, extraits d'épices, ail, conservateur (sodium nitrite), maltodextrine, agents de traitement de la farine, extracteur: acide ascorbique, stabilisant (gomme de guar), **GLUTEN DE BLÉ**.

Peut contenir des traces d'oeufs, 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:

moeyenne Information nutritionnelle	par 100 gramme
pouvoir calorifique kJ/kcal	991/236
Matières grasses	9,5 g
dont acides gras saturés	4,6 g
Glucides	26,9 g
dont sucres	1,9 g
fibres	1,6 g

Protéines	10,1 g
sel	1,66 g

### 5. paramètres microbiologiques:

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

### 6. stockage et transport

BBD-jours	270
reste de la durée de conservation:	210
température de stockage:	-18°C

### 7. emballage

unité d'emballage:	1 x 12 St
mass:	
brute:	2,75 kg
net:	2,400 kg
tare:	0,35 kg
dimensions de l'emballage extérieur:	22,0 x 18,0 x 36,0 cm
unités par couche:	10
couche par palette:	10
shipping units per pallet:	100
Quantité par palette:	1.200 St
Dimensions de la palette:	120/80/190 cm

### 8. étiquetage des produits

EAN-CODE: produit	9120016372517
EAN-CODE: unité d'expédition	9120016372517
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:

bicarbonate de sodium (	émulsifiant (mono-, diglycérides d'acides gras E472e)
antioxydants E301	antioxydants E392
conservateur E250	



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: 08.05.2020 10:28:47, 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

7251



## Ciabatta Diavolo

### 1. información sobre el producto:

masa 200 g  
 producto dimenson: ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

### 2. nota de preparación

Información de procesamiento: Retire la película protectora, en un horno precalentado a 200 ° C durante aprox. 14-15min. terminar de hornear.  
 Pérdida de peso por almacenamiento y calefacción.  
 No congelar nuevamente después de descongelar.

### 3 ingredientes:

Rebanadas de horno de piedra, cubiertas con queso, salami, pimientos, pimientos, orégano.

64% de base de pizza con salsa, 17% de gouda (48% de grasa en materia seca), 10% de salami, 5% de pimentón

Ingredientes: **HARINA DE TRIGO**, agua potable, **LECHE**, tomates, pimientos, carne de res, cerdo, jalapeño, pepperoni, sal yodada (sal de mesa, yodato de potasio), tocino, aceite de girasol, agentes de cultivo (difosfato de sodio, bicarbonato de sodio), **MALTA DE TRIGO**, azúcar de caña cruda, azúcar, emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), orégano, especias, levadura, vinagre de brandy, mezcla vegetal, antioxidantes (ascorbato de sodio, extracto de romero), dextrosa, enzimas, extractos de especias, ajo, conservante (sodio nitrito), maltodextrina, agentes de tratamiento de harina, extractor: ácido ascórbico, estabilizador (goma guar), **GLUTEN DE TRIGO**.  
 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	991/236
grasa	9,5 g
-de las cuales saturadas	4,6 g
carbohidratos	26,9 g
de los cuales azúcares	1,9 g
fibra	1,6 g
proteína	10,1 g

sal 1,66 g

### 5. parámetros microbiológicos:

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	moldes	1x10 <sup>4</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:	210
temperatura de almacenamiento:	-18°C

### 7. embalaje

unidad de empaque:	1 x 12 St
masa:	
bruto:	2,75 kg
net:	2,400 kg
tare:	0,35 kg
dimensiones del cartón exterior:	22,0 x 18,0 x 36,0 cm
unidades por capa:	10
capa por palet:	10
Unidades de envío por palet:	100
Cantidad por palet:	1.200 St
Dimensiones del palet:	120/80/190 cm

### 8. identificación del producto

EAN-CODE: producto	9120016372517
EAN-CODE: capa	9120016372517
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:

bicarbonato	emulsionante (Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E472e)
antioxidante E301	antioxidante E392
conservante E250	

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: 08.05.2020 10:28:47, 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

7251



## Ciabatta Diavolo

### 1. informação do produto:

massa	200 g
dimensões do produto:	ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

### 2. nota de preparação

Informações de processamento: Remova o filme protetor, em forno pré-aquecido a 200 ° C por aprox. 14-15min. terminar de assar.  
Perda de peso através de armazenamento e aquecimento.  
Não congele novamente após o degelo.

### 3. ingredientes:

Fatias de forno de pedra, cobertas com queijo, salame, pimentão, pimentão, orégano.

64% de base de pizza com molho, 17% de gouda (48% de gordura na matéria seca), 10% de salame, 5% de páprica

Ingredientes: **FARINHA DE TRIGO**, água potável, **LEITE**, tomate, pimentão, carne, porco, jalapeno, calabresa, sal iodado (sal de mesa, iodato de potássio), bacon, óleo de girassol, agentes de aumento (difosfato de sódio, bicarbonato de sódio), **MALT DE TRIGO**, açúcar bruto de cana, açúcar, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), orégano, especiarias, fermento, vinagre de aguardente, mistura de vegetais, antioxidantes (ascorbato de sódio, extrato de alecrim), dextrose, enzimas, extratos de especiarias, alho, conservante (sódio nitrito), maltodextrina, agentes de tratamento de farinha, extrator: ácido ascórbico, estabilizador (goma de guar), **GLÚTEN DE TRIGO**.  
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	991/236
gordura	9,5 g
-do que satura	4,6 g
hidratos de carbono	26,9 g
dos quais açúcares	1,9 g
fibra	1,6 g

proteína	10,1 g
sal	1,66 g

### 5. parâmetros microbiológicos

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	moldes	1x10 <sup>4</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:	210
temperatura de armazenamento:	-18°C

### 7. embalagem:

unidade de embalagem:	1 x 12 St
massa:	
bruta:	2,75 kg
net:	2,400 kg
tare:	0,35 kg
dimensões da embalagem exterior:	22,0 x 18,0 x 36,0 cm
unidades por camada:	10
camada por palete:	10
shipping units per pallet:	100
Quantidade por palete:	1.200 St
Dimensões do palete:	120/80/190 cm

### 8. rotulagem dos produtos

EAN-CODE:produtos	9120016372517
EAN-CODE: unidade de expedição	9120016372517
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:

levedante químico	emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos E472e)
antioxidante E301	antioxidante E392
conservante E250	

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: 08.05.2020 10:28:47, 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**

Prekes numeris

7251

**Ciabatta Diavolo****1. Produkto informacija:**

mišios	200 g
produkto dimensonas:	ca. 20 x 10 cm (+/- 1cm)

**2paruošimo pastaba:**

Apdorojimo informacija: Pašalinkite apsauginę plėvelę iš anksto pašildytoje orkaitėje 200 ° C temperatūroje maždaug. 14-15min. baigti kepti.  
Svorio metimas laikant ir kaitinant.  
Po atitirpinimo dar kartą neužšalkite.

**3. Ingridientai:**

Akmeninės krosnies riekelės, ant viršaus uždėtos sūrio, saliamio, paprikos, paprikos, raudonėlio.

64% picos pagrindo su padažu, 17% guodos (48% riebalų sausoje medžiagoje), 10% saliamio, 5% paprikos

Sudėtis: **KVIEČIŲ MILTAI**, geriamasis vanduo, **PIENAS**, pomidorai, paprika, jautiena, kiauliena, jalapeno, pepperoni, joduota druska (stalo druska, kalio jodatas), bekonas, saulėgrąžų aliejus, kėlimo priemonės (natrio difosfatas, natrio bikarbonatas), **KVIEČIŲ MALTA**, žaliavinis cukranendrių cukrus, cukrus, emulsiklis (riebalų rūgščių mono- ir digliceridai), raudonėlis, prieskoniai, mielės, brendžio actas, daržovių mišinys, antioksidantai (natrio askorbatas, rozmarino ekstraktas), dekstrozė, fermentai, prieskonių ekstraktai, česnakai, konservantas (natrio) nitritas), maltodekstrinas, miltų apdorojimo agentai, ekstraktoriai: askorbo rūgštis, stabilizatorius (guaro derva), **KVIEČIŲ GLITENAS**.  
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	991/236
riebalai	9,5 g
iš kurių sočiųjų	4,6 g
angliavandenių	26,9 g
iš kurių cukrų	1,9 g
pluošto	1,6 g
baltymas	10,1 g
druska	1,66 g



## 5. mikrobiologiniai parametrai:

Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup>	liejimo formos	1x10 <sup>4</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:	210
laikymo temperatūra:	-18°C

## 7. pakavimas:

pakavimo vienetas:	1 x 12 St
mase:	
bruto:	2,75 kg
net:	2,400 kg
tare:	0,35 kg
išorinės dėžutės matmenys:	22,0 x 18,0 x 36,0 cm
vienetas viename sluoksnyje:	10
sluoksnis ant padėklo:	10
gabavimo vienetas ant padėklo:	100
Kiekis ant padėklo:	1.200 St
Padėklo matmenys:	120/80/190 cm

## 8. produktu ženklavimo:

EAN-CODE: produktas	9120016372517
EAN-CODE: gabavimo vienetas	9120016372517
yigin:	LJTTTZ (J = metai, TTT = diena, Z = skaitiklis)

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

grūdai, turintys gliutino	taip	kiaušiniai	ne
kiaušiniai	Pedsakai	žuvis	Pedsakai
žemės riešutai	ne	soju	ne
Pienas (įskaitant laktozę)	taip	riešutai	ne
salierai	Pedsakai	garstyčių	Pedsakai
sezamo sėklės	ne	Sieros dioksidas ir sulfidai	ne
lubinai	ne	moliuskai	ne

## 10. priedai:

Backtriebmittel (Natrium-Diphosphat E450d, Natrium-Bicarbonat E500) antioksidantą E301	emulsiklis (Riebalų rūgščių monogliceridai ir digliceridai E472e) antioksidantą E392
konservanto E250	

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

pasikeitė: 08.05.2020 10:28:47, 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