

Produktspezifikation

Artikelnummer

7254



Ciabatta Thuna

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 Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano.

63% Pizzaboden mit Soße, 16% Thunfisch MSC, 16% Gouda (48% Fett i. Tr.)

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Trinkwasser, **MILCH**, **THUNFISCH**, Tomaten, Zwiebeln, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Sonnenblumenöl, Backtriebmittel (Natrium-Diphosphat, Natrium-Bicarbonat), **WEIZENMALZMEHL**, Rohrohrzucker, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Hefe, Oregano, Gemüse Mischung, Enzyme, Gewürze, Knoblauch, Maltodextrin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisator (Guarkernmehl), **WEIZENGLUTEN**.

Kann Spuren von Eier, Sellerie, Senf enthalten.

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

MSC Certificate Code: MSC-C-57152

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: 1x10²
Koagulase-positive Staphylokokken: 1x10²
Salmonella: -

Schimmelpilze: 1x10⁴
Präsumtive Bacillus cereus: 1x10²
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 9120016372548
EAN Code: Karton 9120016372548
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 | Ja |
| 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)

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 11:04:16, 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

7254**Ciabatta Thuna****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 mozzarella, tuna, onion, oregano.

63% pizza base with sauce, 16% tuna MSC, 16% Gouda (48% fat in dry matter)

Ingredients: **WHEAT FLOUR**, drinking water, **MILK, TUNA**, tomatoes, onions, iodized salt (table salt, potassium iodate), sunflower oil, raising agents (sodium diphosphate, sodium bicarbonate), **WHEAT MALT**, raw cane sugar, sugar, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), Yeast, oregano, vegetable mixture, enzymes, spices, garlic, maltodextrin, flour treatment agent: ascorbic acid, stabilizer (guar gum), **WHEAT GLUTEN**.

May contain traces of eggs, celery, mustard.

Produced without genetic engineering in accordance with the Codex guideline "GM-freeproduction".Control by agroVet GmbH
MSC Certificate Code: MSC-C-57152

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 ² | molds | 1x10 ⁴ |
| 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: 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 9120016372548
EAN-CODE: shipping unit 9120016372548
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 | yes |
| 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)

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 11:04:16, 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

7254



Ciabatta Thuna

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 mozzarella, thon, oignon, origan.

63% de base de pizza avec sauce, 16% de thon MSC, 16% de gouda (48% de matière grasse sur matière sèche)

Ingrédients: **FARINE DE BLÉ**, eau potable, **LAIT**, **THON**, tomates, oignons, sel iodé (sel de table, iodate de potassium), 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), Levure, origan, mélange de légumes, enzymes, épices, ail, maltodextrine, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, stabilisant (gomme de guar), **GLUTEN DE BLÉ**.
Peut contenir des traces d'oeufs, de céleri, de moutarde.

Produit sans génie génétique conformément à la directive du Codex "Production sans OGM". Contrôle par agroVet GmbH
MSC Certificate Code: MSC-C-57152

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 ² | moules | 1x10 ⁴ |
| Staphylocoques à coagulase positive | 1x10 ² | Bacillus cereus présomptif | 1x10 ² |
| 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 9120016372548
EAN-CODE: unité d'expédition 9120016372548
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 | Oui |
| 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)

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 11:04:16, 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

7254



Ciabatta Thuna

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 mozzarella, atún, cebolla, orégano.

63% de base de pizza con salsa, 16% de atún MSC, 16% de Gouda (48% de grasa en materia seca)
 Ingredientes: **HARINA DE TRIGO**, agua potable, **LECHE**, **ATÚN**, tomates, cebollas, sal yodada (sal de mesa, yodato de potasio), aceite de girasol, agente de elevación (difosfato de sodio, bicarbonato de sodio), **MALTA DE TRIGO**, azúcar de caña en bruto, azúcar, emulsionante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), Levadura, orégano, mezcla de vegetales, enzimas, especias, ajo, maltodextrina, agente de tratamiento de harina: ácido ascórbico, estabilizador (goma guar), **GLUTEN DE TRIGO**.
 Puede contener trazas de huevos, apio, mostaza.

Producido sin ingeniería genética de acuerdo con la directriz del Codex "Producción libre de GM". Control por agroVet GmbH
MSC Certificate Code: MSC-C-57152

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 ² | moldes | 1x10 ⁴ |
| 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: | 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 | 9120016372548 |
| EAN-CODE: capa | 9120016372548 |
| 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 | si |
| 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) |
|-------------|--|

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 11:04:16, 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

7254



Ciabatta Thuna

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 mussarela, atum, cebola e orégano.

63% de base de pizza com molho, 16% de MSC de atum, 16% de Gouda (48% de gordura na matéria seca)

Ingredientes: **FARINHA DE TRIGO**, água potável, **LEITE**, **ATUM**, tomate, cebola, sal iodado (sal de mesa, iodato de potássio), óleo de girassol, agentes de aumento (difosfato de sódio, bicarbonato de sódio), **MALTO DE TRIGO**, açúcar de cana cru, açúcar, emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), Levedura, orégano, mistura de vegetais, enzimas, especiarias, alho, maltodextrina, agente de tratamento de farinha: ácido ascórbico, estabilizador (goma de guar), **GLÚTEN DE TRIGO**.

Pode conter vestígios de ovos, aipo, mostarda.

Produzido sem engenharia genética, de acordo com a diretriz do Codex "Produção livre de GM" .Control by agroVet GmbH
MSC Certificate Code: MSC-C-57152

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 ² | moldes | 1x10 ⁴ |
| Estafilococos coagulase-positivos | 1x10 ² | Presuntivo Bacillus cereus | 1x10 ² |
| 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 | 9120016372548 |
| EAN-CODE: unidade de expedição | 9120016372548 |
| Charge: | LJTTTZ (J=Ano, TTT=Dia, Z = contador) |

9. alérgenos/ (IIIa RL 2003/89/EG)

| | | | |
|---------------------------|--------|-----------------------------------|--------|
| cereais contendo glúten | si | ovos | não |
| ovos | Traços | peixe | si |
| 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) |
|-------------------|---|

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 11:04:16, 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****7254****Ciabatta Thuna****1. Produkto informacija:**

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

2paruošimo pastaba:

Apdoravimo 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 su mocarella, tunu, svogūnu, raudonėliu.

63% picos pagrindo su padažu, 16% tuno MSC, 16% Gouda (48% riebalų sausoje medžiagoje)
Ingridientai: **KVIEČIŲ MILTAI**, geriamasis vanduo, **PIENAS**, tunas, pomidorai, svogūnai, joduota druska (stalo druska, kalio jodatas), saulėgrąžų aliejus, kėlimo medžiagos (natrio difosfatas, natrio bikarbonatas), **KVIEČIŲ MALTA**, žaliavinis cukranendrių cukrus, cukrus, emulsiklis (riebalų rūgščių mono- ir digliceridai), Mielės, raudonėlis, daržovių mišiniai, fermentai, prieskoniai, česnakai, maltodekstrinas, miltus apdorojanti medžiaga: askorbo rūgštis, stabilizatorius (guaro derva), **KVIEČIŲ GLUTAS**.
Gali būti kiaušinių, salierų, garstyčių pėdsakų.

**Pagaminta be genetinės inžinerijos pagal kodekso gaires „Gamyba be GM“. „AgroVet GmbH“ valdymas
MSC Certificate Code: MSC-C-57152**

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

6. saugojimas ir transportavimas:

| | |
|-------------------------|-------|
| BBD dienos: | 270 |
| likės 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 |
| vienetai viename sluoksnyje: | 10 |
| sluoksnis ant padėklo: | 10 |
| gabavimo vienetai ant padėklo: | 100 |
| Kiekis ant padėklo: | 1.200 St |
| Padėklo matmenys: | 120/80/190 cm |

8. produktu ženklavimo:

| | |
|-----------------------------|---|
| EAN-CODE: produktas | 9120016372548 |
| EAN-CODE: gabavimo vienetas | 9120016372548 |
| yigin: | LJTTTZ (J = metai, TTT = diena, Z = skaitiklis) |

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

| | | | |
|----------------------------|----------|------------------------------|----------|
| grūdai, turintys gliutino | taip | kiaušiniai | ne |
| kiaušiniai | Pedsakai | žuvis | taip |
| 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) emulsiklis (Riebalų rūgščių monogliceridai ir digliceridai E472e)

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 11:04:16, 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