

Westringstr. 97
04435 Schkeuditz/Dölzig
Tel.-Nr.: 0341 2123383

Produktspezifikation
Ciabatta Dreieck, halbgebacken
Artikel 22500



1. ALLGEMEINE ANGABEN

Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren

Erstelldatum der Spezifikation 23.06.18
Ursprungserzeugnis EEC/EU X
Ursprungserzeugnis non EEC
Lieferant: Back und Frost
Name:

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

k.A.	Form und Gewicht:	Länge: k.A. Breite: Höhe: TK-Gewicht: 100g
------	-------------------	---

3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe, WEIZENGLUTEN, Zucker, WEIZENMALZMEHL, ROGGENMEHL. Das Produkt kann Spuren von Milch, Ei, Soja und Sesam enthalten.

4. NÄHWERTANGABEN PRO 100g / 100ml

physikalischer Brennwert: 1156 kJ / 273 kcal
Fett: 0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,16 g
Kohlenhydrate: 55,3 g
davon Zucker: 1,5 g
Ballaststoffe: 2,9 g
Eiweiß: 9,4 g
Salz: 1,5 g

5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

Im Produkt enthalten	in Spuren möglich	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse	x		
Fische und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse	x		
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x		
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse	x		
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben			x
Lupine und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

Nach dem Aufbacken für die menschliche Ernährung bestimmt. Das Produkt hat keine Auslobung auf spezielle, sensible Verbrauchergruppen. Das Produkt ist nicht geeignet für Allergiker auf glutenhaltiges Getreide.

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Ciabatta Dreieck antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C, mit Dampf: 5-10 Minuten nachbacken (je nach gewünschten Bräunungsgrad). **Info : EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN**

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Verkauseinheit: 70
Unterverpackung:
Kartonabmessung: k.A.
Lagertemperatur: -18 °C
MHD: 12 Monate Restlaufzeit: 6 Monate
EAN:

9. GENTECHNIKFREIHEIT

Wir bestätigen, dass gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine Produkte von der Back und Frost geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

15. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG VERPACKUNG

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

1. Diese Spezifikation ist Bestandteil der Liefervereinbarung.
2. Wir verpflichten uns, etwaige Änderungen des Produktes bzw. der Spezifikation sofort bekannt zu geben.
3. Wir bestätigen, dass diese Spezifikation wahrheitsgetreu und nach dem letzten Wissenstand ausgefüllt worden ist.
5. Diese Spezifikation kann auch elektronisch versendet werden.

Schkeuditz, 23.06.2018

Ort, Datum

Unterschrift Lieferant