


Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr.: 0341 2123383	Produktspezifikation Ciabatta 110g / 55 Stück		 <i>Wir leben Handwerk</i>
Verteiler	Einkauf		
1. ALLGEMEINE ANGABEN			
Artikelnummer	731		
Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgefroren			
Erstelldatum der Spezifikation	31.01.18		
Ursprungserzeugnis EEC/EU			
Lieferant:	Back und Frost		
2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK			
Form und Gewicht:	Länge: 200 +/- 20 mm Breite: 70 +/- 10 mm Höhe: 45 +/- 10 mm Gewicht: 110 g	Rustikales Brot nach italienischem Vorbild.	
3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011			
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGLUTEN, Zucker, WEIZENMALZMEHL, ROGGENMEHL. Kann Spuren von EI, MILCH, SESAM und SOJA enthalten.			
4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g			
physikalischer Brennwert: 1028 kJ / 242 kcal Fett: 0,8 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g Kohlenhydrate: 49,2 g davon Zucker: 1,5 g Ballaststoffe: 2,8 g Eiweiß: 8,2 g Salz: 1,6 mg			
Natrium: 620 mg		Transfettsäuren: - 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		x
Fische und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse	x		x
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x		x
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse	x		x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse	x		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			
-			
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG			
Gefrorene Ciabatta auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 10 Min. auftauen. Ofen auf 200°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen. Die Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können nach eigenem Belieben verändert werden. Backtemp. Stikken-/Etagenofen: 210-220°C Backtemp. Heißluftofen: 200-210°C Backzeit: ca. 15 Min. Die Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können nach eigenem Belieben verändert werden. Backtemp. Stikken-/Etagenofen: 210-220°C Backtemp. Heißluftofen: 200-210°C Backzeit: ca. 15 Min.			
8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG			
Verkauseinheit:	55		
Unterverpackung:	-		
Kartonabmessung:	0,598 x 0,398 x 0,298 (m)		
Lagertemperatur:	max. -18 (trocken lagern und Schutz vor Sonne)	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	8 Monate
EAN	4037908023059		
9. GENTECHNIKFREIHEIT			

s.u.

10. GVO Erklärung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass die gelieferte Ware, inkl. der verwendeten Roh- und Packstoffe, den gültigen Bestimmungen der europäischen Union bzw. den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender. Wir garantieren, dass gem. der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine Produkte 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. Es liegen Bestätigungen der Vorlieferanten vor, dass die an Sie gelieferten Waren keine GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. nicht aus GVO hergestellt werden oder keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Schkeuditz, 31.01.2018

Ort, Datum

Unterschrift Lieferant