



Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0	TK WINDBEUTEL (MIT SAHNECRÈME) fertiggebacken, tiefgefroren 																																																															
1. ALLGEMEINE ANGABEN																																																																
Artikelnummer	12993																																																															
GEBACKEN UND TIEFGEFRORENER WINDBEUTEL MIT SAHNECRÈME (61%), GEBRAUCHSFERTIG.																																																																
Erstelldatum der Spezifikation	02.05.2019																																																															
Zolltarifnummer:	1905906000																																																															
Lieferant:	Back und Frost																																																															
2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK																																																																
Form und Gewicht: Gewicht in g: c: 12,5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Länge:</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">+/- mm</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>Breite:</td> <td style="text-align: center;">+/- mm</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Höhe:</td> <td style="text-align: center;">+/- mm</td> <td></td> </tr> </table>	Länge:	+/- mm		Breite:	+/- mm		Höhe:	+/- mm																																																							
Länge:	+/- mm																																																															
Breite:	+/- mm																																																															
Höhe:	+/- mm																																																															
3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011																																																																
Brandteig (Wasser, Stärke, VOLLEI, WEIZENMEHL, pflanzliche Öle und Fette (Palm, Raps), WEIZENSTÄRKE, modifizierte Stärke, MILCHEIWEIß, MAGERMILCH, Glucosesirup, Emulgator: E471, E322 (SOJA), Speisesalz).																																																																
4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette																																																																
physikalischer Brennwert: 1477J/356kcal Fett: 28 g davon gesättigte Fettsäuren: 18 g Kohlenhydrate: 20 g davon Zucker: 16 g Ballaststoffe: 1,2 g Eiweiß: 5,4 g Salz: 0,25 g																																																																
5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011																																																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Im Produkt enthalten</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">in Spuren möglich</th> <th style="text-align: center;">ja</th> <th style="text-align: center;">nein</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Eier und -erzeugnisse</td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fische und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Erdnüsse und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Soja und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose</td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse</td> <td style="text-align: center;">x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Senf und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Sesamsamen und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Lupine und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> <tr> <td>Weichtiere und -erzeugnisse</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> </tbody> </table>		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	
		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																																																													
Hergestellt in einem Betrieb wo Schalenfrüchte verarbeitet werden.																																																																
6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN																																																																
vegetarisch																																																																
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG																																																																
Die gewünschte Quantität aus dem Froster nehmen. Auftauen lassen: ±30 min bei Zimmertemperatur, ±60 min. im Kühlschrank. Nicht in der Mikrowelle auftauen. Einmal aufgetaut, kühl konservieren! EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.																																																																
8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG																																																																

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	240
MHD:	270 Tage	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	5413476903464	L/B/H:	574 x 262 x 184

9. GENTECHNIKFREIHEIT

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

10. GVO Richtlinien

Back und Frost richtet sich bzgl. GVO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

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.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.