


<p>Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0</p>	<p><b>TK EXPRESS HALBES BAGUETTE</b></p> <p>fertiggebacken und geschnitten, tiefgefroren</p> 		
<p><b>1. ALLGEMEINE ANGABEN</b></p>			
<p><b>Artikelnummer</b></p>	<p><b>24965</b></p>		
<p>Tiefgefrorenes halbes Baguette, gebacken und geschnitten.</p>			
<p>Erstelldatum der Spezifikation</p>	<p><b>02.08.2019</b></p>		
<p>Zolltarifnummer:</p>	<p>19059030</p>		
<p>Lieferant:</p>	<p><b>Back und Frost</b></p>		
<p><b>2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK</b></p>			
<p>Form und Gewicht:</p>	<p>Länge: <b>130 +/- 5 mm</b></p>		
	<p>Breite: <b>+/- mm</b></p>		
<p>TK Gewicht in g: ca. 130</p>	<p>Höhe: <b>+/- mm</b></p>		
<p><b>3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011</b></p>			
<p><b>Mehl (WEIZEN); Wasser; Hefe; jodiertes Salz; Zucker; pflanzliche Öle und Fette (Palm; Kokos; Raps; Sonnenblumen); WEIZENKLEBER; Emulgator (E471).</b></p>			
<p><b>Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.</b></p>			
<p><b>4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette</b></p>			
<p>physikalischer Brennwert: 1123KJ/265kcal</p>			
<p>Fett: 1,7 g</p>			
<p>davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g</p>			
<p>Kohlenhydrate: 53 g</p>			
<p>davon Zucker: 3,6 g</p>			
<p>Ballaststoffe: 3,3 g</p>			
<p>Eiweiß: 7,6 g</p>			
<p>Salz: 1,3 g</p>			
<p><b>5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011</b></p>			
	<p><b>Im Produkt enthalten</b></p>		
	<p>in Spuren möglich</p>	<p>ja</p>	<p>nein</p>
<p><b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b></p>		<p><b>x</b></p>	
<p>Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse</p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Eier und -erzeugnisse</b></p>			<p><b>x</b></p>
<p>Fische und -erzeugnisse</p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Erdnüsse und -erzeugnisse</b></p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Soja und -erzeugnisse</b></p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose</b></p>	<p><b>x</b></p>		
<p><b>Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse</b></p>	<p><b>x</b></p>		
<p>Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten</p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Senf und -erzeugnisse</b></p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Sesamsamen und -erzeugnisse</b></p>	<p><b>x</b></p>		
<p><b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben</b></p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Lupine und -erzeugnisse</b></p>			
<p>Weichtiere und -erzeugnisse</p>			<p><b>x</b></p>
<p><b>Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.</b></p>			
<p><b>6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN</b></p>			
<p>vegan, vegetarisch</p>			
<p><b>7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG</b></p>			
<p>Backzeit (Konventioneller Ofen)/tiefgefroren (Min.) :8-10.</p>			
<p>Backzeit (Konventioneller Ofen)/aufgetaut (Min.) :4-6.</p>			
<p>Info :Aufgetaute Produkte auch ohne Aufbacken verzehrsfertig. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.</p>			
<p><b>8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG</b></p>			

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	50
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	
EAN:	5413476957894	L/B/H:	596*396*262

#### 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.