

Baguettestange

vorgebacken, tiefgefroren

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer **1955**
 Erstellungsdatum der Spezifikation: **02.03.2020**
 Zolltarifnummer:
 Lieferant: **Back und Frost**

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Steinofenbrot

Form und Gewicht: Länge: k.A.
 Breite: k.A.
 TK Gewicht: ca. 280 g Höhe: k.A.

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

Mehl: WEIZEN, WEIZENmalz; Wasser; Hefe; jodiertes Salz; pflanzliche Öle und Fette (Palm, Kokos, Raps, Sonnenblumen); WEIZENKLEBER; Zucker; Emulgator: E471. Hergestellt in einem Betrieb in dem Milch und Sesamsamen verarbeitet werden.

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

physikalischer Brennwert: 1082KJ/255kcal
 Fett: 2,0 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g
 Kohlenhydrate: 51 g
 davon Zucker: 1,2 g
 Ballaststoffe: g
 Eiweiß: 7,3 g
 Salz: 1,3 g Natrium: k.A.

5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

	Im Produkt enthalten		
	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		x
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse			x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmittel 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

Auftauzeit (Min.) :10-15; Auftautemperatur (°C) :Raumtemperatur; Backzeit (Konventioneller Ofen)/aufgetaut (Min.) :10-15
 Backtemperatur (Konventioneller Ofen) (°C) :220-230; Backzeit (Heißluftofen)/aufgetaut (Min.) :10-15
 Backtemperatur (Heißluftofen) (°C) :190-200; Konventioneller Ofen (Kondition) :mit Schwaden
 Heißluftofen (Kondition) :mit Schwaden Info : EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	30
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	8 Monate
EAN:	05413476901811	L/B/H:	598 X 398 X 298

9. GENTECHNIKFREIHEIT

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

10. GMO Richtlinien

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

11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Wissen und Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung zusammengestellt. Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten. 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.