

TECHNISCHES DATENBLATT

PRODUKTDATEN

Artikelnummer:	69444
Kommerzielle Bezeichnung:	SQUARE CRISTALLINO SOURDOUGH BUN
Bezeichnung des Lebensmittels:	Tiefgefrorenes gebackenes Weizenkleingebäck
Karton EAN-Code:	8424465694444
Untereinheit EAN-Code:	8424465933901

PRODUKT INFORMATIONEN

HALTBARKEIT

Mindesthaltbarkeit nach der Produktion:	365 Tage bei angegebenen Lagerbedingungen
Mindesthaltbarkeit nach dem Auftauen:	3 Tage bei Zimmertemperatur
Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:	183 Tage bei angegebenen Lagerbedingungen

LAGERUNGS- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Lagerung:	Tiefgefroren, -18°C
Zubereitung:	Auftauen: 20-30 Minuten bei Raumtemperatur
	Gären: -
	Backen bei: -
Empfohlene Zubereitung:	Bei Raumtemperatur für 30 Minuten auftauen lassen.

**Die Back- und Auftauzeiten hängen von den jeweiligen Bedingungen und Temperaturen der Geschäftsräume ab.*

ZUTATENLISTE

Zutaten:

WEIZENmehl, Wasser, WEIZENSauerteig 4,2% (fermentiertes WEIZENmehl, Wasser), Hefe, Olivenöl, Salz, WEIZENmalzmehl.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Ei, Milch, Sesam.

ALLERGIEINFORMATIONEN

	Anwesend	Spuren
Glutenhaltiges Getreide	+	-
<small>(einschließlich Hybridstämme davon, einschließlich daraus hergestellte Produkte)</small>		
Weizen	+	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	+
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	+
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	+

Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-
Cashewnuts	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Pecannüsse	-	-
Macadamia- oder Queenslandnüsse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	+
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen >10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂	-	-
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-

NÄHRWERTANGABEN PRO 100G

	Fertig gebacken	Verpacktes Product
Energie	1216 kJ 287 kcal	kJ kcal
Fett	2,6 g	g
<i>davon:</i>		
- gesättigte Fettsäuren	0,5 g	g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	1,4 g	g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	g
- trans Fettsäuren	- g	g
Cholesterinspiegel	- mg	mg
Kohlenhydrate	55 g	g
<i>davon:</i>		
- Zucker	1,5 g	g
Ballaststoffe	2,6 g	g
Eiweiß	9,1 g	g
Salz	1,3 g	g
Natrium:	529 mg	mg

* Die angegebenen Nährwerte des verzehrfertigen Produkts wurden gemäß den im Abschnitt mit den empfohlenen Zubereitungshinweisen empfohlenen Zubereitungsanweisungen ermittelt.

GEWICHTE, ABMESSUNGEN UND TOLERANZEN

Verpacktes Produkt	Minimum	Durchschnittlich	Maximum
Gewicht (g)	80	95	110
- Teig (g)		95	
- Füllung		-	
- Überzug (g)		-	
- Belag (g)		-	
Länge / Durchmesser (mm)	110	125	140
Breite (mm)	100	115	130
Höhe (mm)	45	52	59

*Schwankungen in dem Gewicht von dem fertig gebackenem Produkt können abhängen von den Bedingungen während des Backen.

Das Gewicht nach backen beträgt ca. -

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN VON VERZEHRFERTIGEN PRODUKTEN

Farbe: Arttypisch
Geruch: Arttypisch
Geschmack: Arttypisch
Aussehen: Arttypisch

Die organoleptischen Eigenschaften des Produkts können je nach nur Lagerung- und Zubereitungsbedingungen des Endprodukts variieren.

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

	n	c	m (cfu/g)	M
Aerobe mesophile Keimzahl	1	-	10e4	-
Anaerobier Keimzahl	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Gesamtzahl Coliformen	1	-	10e2	-
E. Koli	1	-	10	-
Koagulasepositive Staphylokokken	1	-	10	-
Sulfitreduzierende Clostridien	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Schimmelpilze & Hefe	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	*	-

*Nicht detektiert

n -> *Nicht detektiert

c -> Anzahl der Einheiten in der Probe, deren Bakterienzahl zwischen m und M liegen könnte. Die Probe wird weiterhin als akzeptabel angemerkt, wenn die anderen Einheiten eine Anzahl von Bakterien kleiner oder gleich m aufweisen.

m -> Schwellenwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als zufriedenstellend angesehen, wenn alle Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder kleiner als m sind.

M -> Grenzwert der Anzahl der Bakterien. Das Ergebnis wird als unbefriedigend angesehen, wenn eine oder mehrere Einheiten, aus denen die Probe besteht, eine Anzahl von Bakterien aufweisen, die gleich oder größer als M ist.

VERPACKUNGS UND PALLETISIERUNGS INFORMATIONEN
VERPACKUNG

	Karton	Label	Tape	Sonstige	Separator
ungefähres Gewicht (g)	582	2,39	4	100	190
Innen Abmessung (mm)	587x389x233	-	-	-	-
Außenabmessung (mm)	592x394x242	80x290x0	1000x75x0	1350x0x0	583x385x114
Material	Wellpappe	SAT+ADH	PP	HDPE	Wellpappe
Dicke (mm)	3,95	0,14	0,03	-	4,13
Farbe (mm)	9	1	2	6	9
Recyclebar*	+	-	+	+	+

+ = Ja / - = Nein

Farbcodes: 1. Weiß; 2. Transparent; 3. Gelb; 4. Orange; 5. Rot; 6. Blau; 7. Grün; 8. Metallic; 9. Braun; 10. Rosa; 11. Schwarz; 12. Grau; 13. Gold; 14. Dunkelblau.

PALETTIERUNG



	Einheiten	Nettogewicht (kg)		Bruttogewicht (kg)		
Karton	48	4,56		5,44		
						
	Kartons/Lage	Lagen	Gesamt	Gewicht (kg)	Höhe (m)	Palettentype
Paletten	4	7	28	177,3	1,84	Euro 800x1200mm
						

BILD EINES VERZEHRFERTIGES PRODUKTES



ZERTIFIZIERUNGEN

GELTENDE VORSCHRIFTEN

- Verordnung (EG) 852/2004, und spätere Änderungen, über Lebensmittelhygiene.
- Verordnung (EG) 396/2005, und spätere Änderungen, über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.
- Verordnung (EG) 1881/2006, und spätere Änderungen, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) 1881/2006, und spätere Änderungen, zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- Verordnung (EG) 1169/2011, und spätere Änderungen, betrifft die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
- GVO (Gentechnisch Veränderten Organismen) und Ionisierende Strahlung. Die zur Herstellung dieses Produkts verwendeten Rohstoffe wurden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthalten keine Gentechnisch Veränderten Organismen (GVO) oder stammen von diesen. Eine spezielle Kennzeichnung ist daher nicht erforderlich. Relevante Rechtsvorschriften:
 - Verordnung (EG) 1829/2003, und spätere Änderungen, über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.
 - Verordnung (EG) 1830/2003, und spätere Änderungen, über Rückverfolgung und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen.