PDF-XChange
Click to buy NOW!
www.tracker-software.com

PIZZA LORENZO	**Produktspezifikation Spezial Schinken Käse Baguette**	

EF 081125

Bezeichnung und Produktbeschreibung			
Verkehrsbezeichnung	Spezial Schinken Käse Baguette		
Gebindegrößen	1 Stück	5 Stück im Karton	12 Stück im Karton
Artikelnummern	127	1177	3127
Verpackung			
Nettogewicht	245g	1225g	2940g
Bruttogewicht	253g	1465g	3386g
Folien, Kartongewichte	Baguette Folie 8g	5er Karton 200g	12er Karton 350g
Verpackung	PE Folie/Karton Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F . der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen		
Verschluss	Vakuumverschweißt, Peelfolie		
Schutzgas	N_2 / CO_2		
Bestrahlt	Nein		
Haltbarkeit und Lagerung			
Mindesthaltbarkeitszeitraum	36 Tage		
Mindestrestlaufzeit	25 Tage		
Lagerbedingungen	kühl, trocken		
Lagertemperatur	+2 °C bis +7 °C		
Hersteller / Vertreiber			
Firmenanschrift	Pizza Lorenzo GmbH, Falltorstraße 8-10, 76707 Hambrücken		
Nährwerte je 100g essbarem Anteil			
Energie/Brennwert (kj)	1064,7		
Energie/Brennwert (kcal)	254,4		
Fett (g)	7,5		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5		
Kohlehydrate (g)	34,0		
davon Zucker (g)	1,0		
Eiweis (g)	12,9		
Salz (g)	1,42		
Grenzwerte			
mikrobiologische Richtwerte:	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10^2 KBE/g) Escherichia coli (10^1 KBE/g)		
chemische Grenzwerte:	entsprechend der rechtlichen Anforderung		
physikalische Grenzwerte:	Optisch frei von Fremdkörpern Grenzwerte Metalldetektor: FE 2.2 mm VA 4.0mm NFE 3.0mm Mehlsiebkontrolle (Typ 550) Sieb 3.0mm		
sensorische Eigenschaften			
Behandlungsmethode	küchenfetig		
Form	Länglich ca. 28cm		
Geruch	Typisch nach Baguette, würzig-aromatisch		
Geschmack	Knusprig, arttypisch nach Baguette, Käse und Schinken		
	Umluft: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5-7 Minuten backen		

PDF-XChange Click to buy NOW! www.tracker-software.com

reitungsempfehlungen	Ober- und Unterhitze: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5-7 Minuten backen lassen Baguette aufgeklappt auf dem mittleren Rost backen. Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen

Zutatenliste nach LMIV

Zutaten (in abfallender Reihenfolge)	Zutaten: Weizenbrot [WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Backmittel (WEIZENMEHL, Dextrose, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), getrockneter WEIZENSAUERTEIG, Malzextrakt (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme)], (16%) Hinterkochschinken [Schweinefleisch (96%), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate], (16%) GOUDA, (5%) Kräutercreme [Rapsöl 49%, Wasser, Brantweinessig, Zucker, EIGELB, SENF (Wasser, SENFSAMEN, Brantweinessig, Gewürze), Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Antioxidationsmittel: Calcium-Dinatrium-EDTA, Petersilie].
GVO enthalten	Nein gemäß GVO Verordnung

Allergentabelle

Name	Symbol	Enthalten	Kann Spuren enthalten
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		x	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulphite			
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			

	Zusatzstoff	Art	Herkunft
Farbstoffe Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe	Verdickungsmittel	Guarkernmehl	Kräutercreme
	Antioxidationsmittel	Calcium-Dinatrium-EDTA	Kräutercreme
	Konservierungsstoff	Natriumnitrit	Hinterkochschinken
	Stabilisatoren	Diphosphat	Hinterkochschinken
	Antioxidationsmittel	Natriumascobat	Hinterkochschinken
	Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	Backmittel

Dokument erstellt am: 31.08.2009			
Änderung am Dokument	Datum der Änderung	Freigegeben am	Freigegeben von
Backmittel ( ), Enzyme Änderung	27.01.2024	27.01.2024	NK
Kräuter_Mayo geändert	24.05.2024	24.05.2024	NK
Mayonaiscreme aktualisiert	25.01.2025	25.01.2025	NK
Änderungen siehe Etikettenausdruck	28.03.2025	28.03.2025	NK
Schinken Neu - Nährwerte Neu	08.11.2025	08.11.2025	NK
Unterschrift per EDV Herr Wolfgang Dutzi			HACCP Handbuch