



		Produktspezifikation Laugen gekochter Schinken Baguette			
EF 081125					
Bezeichnung und Produktbeschreibung					
Verkehrsbezeichnung		Laugen gekochter Schinken Baguette			
Gebindegrößen		1 Stück	5 Stück im Karton	12 Stück im Karton	
Artikelnummern		177	1077	3177	
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		32 Tage			
Mindestreifezeit		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)		959,4			
Energie/Brennwert (kcal)		229,0			
Fett (g)		5,1			
davon gesättigte Fettsäuren (g)		3,4			
Kohlenhydrate (g)		33,2			
davon Zucker (g)		0,7			
Eiweiß (g)		12,8			
Salz (g)		1,28			
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		küchenfertig			
Form		Länglich ca. 25cm			
Geruch		Typisch nach Baguette, würzig-aromatisch			
Geschmack		Knusprig, arttypisch nach Laugen Baguette, Käse und Schinken			
Zubereitungsempfehlungen		Umluft: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5-7 Minuten backen 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: Teig [WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Backmittel (WEIZENMEHL, Dextrose, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), getrockneter WEIZENSAUERTEIG, Malzextrakt (GERSTE), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme)], Säureregulator: Natriumhydroxid], (16%) Hinterkochschinken [Schweinefleisch (96%), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate], (16%) GOUDA.		
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			
Farbstoffe Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe	<u>Zusatzstoff</u>	<u>Art</u>	<u>Herkunft</u>
	Konservierungsstoff	Natriumnitrit	Hinterkochschinken
	Stabilisatoren	Diphosphate	Hinterkochschinken
	Antioxidationsmittel	Natriumascorbat	Hinterkochschinken
	Säureregulator	Natriumhydroxid	Brezellauge
	Mehlbehandlungsmittel	Ascorbinsäure	Backmittel

Dokument erstellt am: 31.08.2009			
Änderung am Dokument	Datum der Änderung	Freigegeben am	Freigegeben von
Lagertemperatur geändert	01.03.2023	01.03.2023	NK
Spurenaufnahme	15.08.2023	15.08.2023	NK
Änderung Teigrezeptur	22.11.2023	22.11.2023	NK
Backmittel (), Enzyme Änderung	27.01.2024	27.01.2024	NK
Änderungen siehe	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