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

Produktspezifikation Laugen roher Schinken Baguette



EF 280325

Bezeichnung und Produktbeschreibung			
Verkehrsbezeichnung	Laugen roher Schinken Baguette		
Gebindegrößen	1 Stück	5 Stück im Karton	12 Stück im Karton
Artikelnummern	183	1083	3183
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		
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)	965,3		
Energie/Brennwert (kcal)	230,4		
Fett (g)	5,5		
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3,5		
Kohlehydrate (g)	33,2		
davon Zucker (g)	0,7		
Eiweis (g)	12,4		
Salz (g)	1,33		
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			

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

ehandlungsmethode	küchenfetig
Form	Länglich ca. 25cm
Geruch	Typisch nach Baguette, würzig-aromatisch
Geschmack	Knusprig, arttypisch nach Laugen Baguette, Käse und roher 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], (18%) Roher Schinken [100gr enthalten: 115gr Schweinefleisch, Speisesalz, Glucosesirup, Saccharose, Dextrose, Würze, Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch, (18%) 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	**Zusatzstoff**	**Art**	**Herkunft**
	Konservierungsstoff	Natriumnitrit	Roher Schinken
	Säureregulator	Natriumhydroxid	Brezellauge
	Antioxidationsmittel	Natriumascorbat	Roher Schinken
	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

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

[illegible]nahme	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 Etikettenausdruck	28.03.2025	28.03.2025	NK
Unterschrift per EDV Herr Wolfgang Dutzi			HACCP Handbuch

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