



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Gourmet Baguette Pikant

Baguette nach französischer Art mit Salami, Speck, Grillpaprika, Zwiebeln, Gouda und einer Béchamel-Tomatensauce

Artikelnummer: **TK7261**

1. Produktinformation

Produktmaß:	ca. 30 cm
Gewicht:	170 g
Verkehrsbezeichnung:	langes, helles Baguettebrötchen, seitlich aufgeschnitten, belegt mit Gouda, Grillpaprika, Speck, Salami und Zwiebeln

2. Zubereitungshinweis

Vor der Zubereitung auftauen und durcherhitzen. Nach dem Öffnen bei max. 7 °C Lagerung 3 Tage haltbar. Verpackung entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 8 Minuten fertig backen.

3. Zutaten

40 % Baguette, 20 % Bechamel-Sauerrahmsoße, 17 % Gouda (45 % Fett i. Tr.), 6 % Salami, 6 % Speck

Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, **Milch**, Tomaten, Paprika, **Sauerrahm**, Schweinebauch, **Schlagsahne**, Rindfleisch, Zwiebeln, Schweinefleisch, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Knoblauch, Petersilie, Sonnenblumenöl, Oregano, Rosmarin, Gewürze, Pfeffer, Chili, Zucker, Aromen, Gewürzextrakte, Rauch, Raucharoma, Tomatenpulver, Dextrose, Kartoffelfasern, Rote Beete Extrakt, Stabilisator: Diphosphate, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Rosmarinextrakt.

Kann Spuren von **Eiern**, **Fisch**, **Sellerie** und **Senf** enthalten.

Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion".
Kontrolle durch agroVet GmbH

4. Ernährungsphysiologie

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	997/238
Fett	11 g
-davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	23 g
-davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,44 g



5. Mikrobiologische Parameter

Escherichia coli:	1x10 ²
Schimmelpilze:	1x10 ³
Präsumtive Bacillus cereus:	1x10 ²
Listeria monocytogenes:	-
Hefen:	1x10 ⁵
Koagulase-positive Staphylokokken:	1x10 ²
Salmonella:	-

6. Lager und Transport

MHD bei Produktion:	270 Tage
RLZ bei Anlieferung:	30 Tage
Lagertemperatur:	-18 °C

7. Verpackung

Verpackungseinheit:	12 x 1 St
Gewicht brutto/netto/tara:	2,368 kg/2,040 kg/0,328 kg
Maße des Umkartons:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
Versandeinheiten Lage:	11
Lagen pro Palette:	10
Versandeinheiten pro Palette:	110
Stückzahl pro Palette:	1.320 St
Maße der Palette:	120/80/190 cm

8. Produktkennzeichnung

EAN-Code Produkt:	9120016372616
EAN-Code Karton:	9120016372616
Charge:	LJTTTZ (J=Jahr; TTT=Tag; Z=Zähler)

9. Allergene

Glutenhaltiges Getreide	Ja
Eier	Spuren
Erdnüsse	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja
Sellerie	Spuren
Sesamsamen	Nein
Lupinen	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Spuren
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Spuren
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Weichtiere (Mollusken)	Nein

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

10. Zusatzstoffe

Konservierungsstoff E250
Stabilisator E450
Antioxidationsmittel E300, E301, E392