



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

Gourmet Petit Flammkuchen Beerentraum

Gourmet Flammkuchen mit Crème Fraîche, Himbeeren, Wildheidelbeeren & echter Bourbon-Vanille

Artikelnummer

TK801164

Verpackung

Verpackungseinheit

1 x 9 Stück

EAN-Code

4260319011395

Zolltarif-Nummer

19059090

Charge

LJT TZ (J=Jahr; TTT=Herstellungstag; Z=variabler Zähler)

Gesamt-/Frischegewicht (g)

195/Stück

Gewicht brutto (kg)

2,105

Gewicht netto (kg)

1,755

Tara (kg)

0,350

Maße Umkarton B/H/T (cm)

26,0 / 20,0 / 30,0

Versandeinheiten/Lage

12

Lagen/Palette

10

Versandeinheiten/Palette

120

Gesamtstückzahl/Palette

1.080

Abmessung Europalette L/B/H (cm)

120 / 80 / 215

Bruttogewicht Palette (kg)

Verpackung

Halbbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeit

360 Tage ab Produktion

Mindestrestlaufzeit

30 Tage bei Anlieferung

Lagerbedingungen

kühl, trocken

Lagertemperatur

-18 °C



Ernährungsphysiologische Parameter (durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Brennwert Kalorien (kcal)	224,0
Brennwert Kilojoule (kJ)	936,0
Fett (g)	13,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,0
Kohlehydrate (g)	21,1
davon Zucker (g)	3,2
Eiweiß (g)	4,2
Salz (g)	0,49

Mikrobiologische Parameter

Escherichia coli	1 x 10 ²		
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ²		
Salmonella	---		
Schimmelpilze	1 x 10 ⁴		
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ²		
Listeria monozytogenes	---		

sensorische Eigenschaften

Behandlungsmethode	nicht verzehrfertig - vor dem Verzehr durcherhitzen
Form	oval, ca. 28 cm x 23 cm (+/- 1 cm)
Zubereitungsempfehlung	Schutzfolie entfernen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 5 - 6 Minuten fertig backen. Gewichtsverlust durch Lagerung und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutatenliste

Zutaten	38 % Flammkuchenboden, 36 % Crème fraîche Soße, 13 % Himbeeren, 13 % Wildheidelbeeren CRÈME FRAÎCHE, WEIZENMEHL , Wildheidelbeeren, Himbeeren, Trinkwasser, Sonnenblumenöl, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Hefe, Muskatnuss Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH.
GVO Erklärung	Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.



Allergentabelle

Name	Enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse	X		
Krebstiere/-erzeugnisse			X
Eier/-erzeugnisse		X	
Fisch/-erzeugnisse		X	
Erdnüsse/-erzeugnisse			X
Soja/-erzeugnisse			X
Milch/-erzeugnisse	X		
Schalenfrüchte/-erzeugnisse			X
Sellerie/-erzeugnisse		X	
Senf/-erzeugnisse		X	
Sesamsamen/-erzeugnisse			X
Schwefeldioxid und Sulfite			X
Lupine/-erzeugnisse			X
Weichtiere/-erzeugnisse			X
Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe	Zusatzstoff	Art	

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 'nicht enthalten' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Ausgegebene Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst.