



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Gourmet Baguette Thunfisch

Baguette nach französischer Art mit Thunfisch, Zwiebeln, Gouda, Kräuter und einer Béchamelsauce

Artikelnummer: **TK7266**

1. Produktinformation

Produktmaß: ca. 30 cm
Gewicht: 180 g
Verkehrsbezeichnung: langes, helles Baguettebrötchen, seitlich aufgeschnitten, belegt mit Béchamel-Sauerrahmsauce, Thunfisch, Gouda und roten 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, 23 % Thunfisch MSC, 20 % Bechamel-Sauerrahmsauce, 11 % Gouda (45 % Fett i. Tr.)

Zutaten: **Weizenmehl, Thunfisch**, Trinkwasser, **Milch, Sauerrahm, Schlagsahne**, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Petersilie, Hefe, Knoblauch, Chili, Pfeffer.

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

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

MSC-Code: MSC-C-56888

4. Ernährungsphysiologie

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	904/215
Fett	7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	5 g
Kohlenhydrate	23 g
-davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	14 g
Salz	1,35 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:	2,488 kg/2,160 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:	9120016372661
EAN-Code Karton:	9120016372661
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	Ja
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

-