

Produktspezifikation

1. Artikelinformationen

Produktbezeichnung: Ciabatta 110g 30 Stk
Artikelnummer: 4824
EAN Code: 9005768048241



Mindesthaltbarkeit:	120 Tage	Restlaufzeit:	90 Tage
Gewicht netto:	3300 g	Gewicht brutto:	3608 g
Gewicht/Stück:	110 g	Lagertemperatur:	-18,0 °C
Bestelleinheit:	Pal 56 KRT	Beförderungstemperatur:	-18,0 °C

2. Logistikinformationen

Länge:	400 mm	Anzahl Lagen:	7 KRT
Breite:	300 mm	Anzahl pro Lage:	8 KRT
Höhe:	255 mm	Anzahl pro Palette:	56 KRT

Verpackungsinformationen:

Primärverpackung: transparenter HDPE Seitenfaltensack (650 x 450 x 650 mm)
Sekundärverpackung: Karton aus Wellpappe (Innenmaße: 385 x 290 x 240 mm)

3. QS-Informationen

Höhe:	55-60 mm
Breite:	85-95 mm
Länge:	125-135 mm
Gewicht:	110-118 g

4. Spezifische Gebäckinformationen

Verkehrsbezeichnung: Weizengebäck, tiefgekühlt

Lagerbedingung: tiefgekühlt lagern bei -18°C
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Zubereitung: 6 min bei 180°C fertig backen.

Sonstige Produktinformationen:

5. Spezifische Gebäckinformationen

Inhaltsstoffangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, getrockneter Weizen-Natursauerteig (WEIZENMEHL, Wasser), Rapsöl, Speisesalz, Hefe, ROGGENMEHL, Zucker. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

6. Nährwertangaben

(gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g	110 g	pro Portion	% der Referenzmenge* pro Portion
Energie	969 kJ 229 kcal	1066 kJ 252 kcal		13
Fett	2,9g	3,2g		5
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g	0,5g		3
Kohlenhydrate	42g	46g		18
davon Zucker	<0,5g	<0,5g		0
Eiweiß	7,7g	8,4g		17
Salz	1,5 g	1,7g		28

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

7. Allergenangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schwefeldioxide und Sulfite > 10 mg/kg	nicht enthalten
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten

8. Verwendungsgruppen

Zielgruppe	geeignet	Wie berücksichtigt
keine Spezielle	Ja	Voraussetzbares Verhalten
Säuglinge	nein	
Kinder	z.T.	Kennzeichnungshinweis Alkohol
Schwangere Stillende	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt, Kennzeichnungshinweis Alkohol
Senioren	Ja	Große Schrift
Kranke	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt
Allergiker	Ja	Kennzeichnungshinweise zu Allergenen und Spuren von Allergenen

9. Herstellerhinweise

Wir bestätigen, dass unser Produkt keine Gentechnik- Kennzeichnung gemäß VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003 erfordert. Die von uns verwendeten Verpackungen sind gemäß LFGB, VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 2023/2006 und VO (EU) 10/2011 i.d.g.F. für die Verwendung bei Lebensmitteln geeignet.

Wir produzieren unter Beachtung der HACCP-Regeln.

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Backwaren befinden und, dass es bei manchen Produkten zu minimalen Überschreitungen der Produkttoleranzen kommen kann.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte den Richt- und Warnwerten der DGHM entsprechen.

Alle gelieferten Verpackungsmaterialien werden über ARA Lizenz-Nr.: 22794 entpflichtet.