

Produktspezifikation

1. Artikelinformationen

Produktbezeichnung: AMA BIO Salzstangerl 100g TK 3x24 Stk
Artikelnummer: 27548
EAN Code: 9005768275487

Mindesthaltbarkeit:	90 Tage	Restlaufzeit:	60 Tage
Gewicht netto:	7200 g	Gewicht brutto:	7793 g
Gewicht/Stück:	100 g	Lagertemperatur:	-18,0 °C
Bestelleinheit:	Pal 44 KRT	Beförderungstemperatur:	-18,0 °C

2. Logistikinformationen

Länge:	595 mm	Anzahl Lagen:	11 KRT
Breite:	395 mm	Anzahl pro Lage:	4 KRT
Höhe:	215 mm	Anzahl pro Palette:	44 KRT

Verpackungsinformationen:

Primärverpackung: PE Folie (LD-PE, transparent, 35 my)
Sekundärverpackung: Karton aus Wellpappe (Innenmaße: 585 x 385 x 150 mm)

3. QS-Informationen

Höhe:
Breite:
Länge:
Gewicht: Teigling: mind. 100g / Verzehrfertig: mind. 85g

4. Spezifische Gebäckinformationen

Verkehrsbezeichnung: BIO Weizengebäck teigig, tiefgekühlt

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

Zubereitung:

Zubereitung: Je nach Ofentyp/ -programm (Teigling)
Nährwerte (berechnet) für verzehrfertiges Produkt

Sonstige Produktinformationen:

BIO Kontrollstelle: AT-BIO-401; Herkunftskennzeichnung: AT-Landwirtschaft
AMA Gütesiegel: 10666000
Nährwerte (berechnet) für verzehrfertiges Produkt



5. Spezifische Gebäckinformationen

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

Zutaten Teigling: WEIZENMEHL*, Wasser, Hefe, Speisesalz, Sonnenblumenöl*, WEIZENGLUTEN*, WEIZENMALZMEHL*, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure. Bestreuung Salz-Bio Kümmel. *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Bio-Kontrollnummer: AT-BIO-401.

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

Zutaten verzehrfertig: WEIZENMEHL*, Wasser, Hefe, Speisesalz, Sonnenblumenöl*, WEIZENGLUTEN*, WEIZENMALZMEHL*. *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft (AT-BIO-401). Bestreuung Salz-Bio Kümmel. *aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Bio-Kontrollnummer: AT-BIO-401.

Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

6. Nährwertangaben

(gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g	85	pro Portion g	% der Referenzmenge* pro Portion
Energie	1136 kJ 268 kcal		966 kJ 228 kcal	11
Fett	2,0g		1,7g	2
davon gesättigte Fettsäuren	0,3g		0,2g	1
Kohlenhydrate	51g		44g	17
davon Zucker	<0,5g		<0,5g	0
Eiweiß	9,5g		8,1g	16
Salz	1,5 g		1,3g	22

*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.