

Produktdatenblatt

Krustenweckerl

ArtNr.: 27462



Artikelkurzbeschreibung:	dunkles Kartoffelgebäck mit knuspriger Oberfläche		
rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	dunkles Kartoffelgebäck mit knuspriger Oberfläche		
Herkunftsland:	Polen	Blister Abmessung ca in mm LxBxH / Durchmesser:	615x223
Beschaffenheit:	vorgebacken		
Nettogewicht in g:	110,00	Produkt Abmessung ca in mm LxBxH / Durchmesser:	-x-x- / -
Liefer/Lagerbedingungen:	Tiefgekühlt		
Haltbarkeit bei Raumtemp.*:		25°C, übliche Lagerung, keine direkte Sonneneinstrahlung	
Haltbarkeit gekühlt*:		0-9°C, ohne Unterbrechung der Kühlkette	
		(* 0=am selben Tag, 1=bis morgen, 2=bis übermorgen,...)	
Zutaten lt. LMIV: (Teigling)			
Zutaten lt. LMIV: <i>[österr. Kodexleitlinie]</i> (fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)	WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken, Hefe, GERSTENMALZ, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von MILCH, EI, SOJA, NÜSSEN und SESAM enthalten.		
Primärzutat:			

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1088	Zucker (g)	2,3
Energie (kcal)	260	Ballaststoffe (g)*	2,5
Fett (g)	1,3	Eiweiß (g)	8,7
gesättigte Fettsäuren (g)	0,3	Salz (g)	1,4
Kohlenhydrate (g)	51,0	*) Angabe freiwillig	

Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

Produktdatenblatt

Krustenweckerl

ArtNr.:

Verpackungsdaten

<u>Karton</u>	VE/Karton	60
	Nettogewicht Füllmenge (g)	6600
	Abmessung (LxBxH) mm	593x393x275
	Gewicht Karton (g)	680
	Material Karton (ARA 1.2)	Papier / Pappe

<u>Palette</u>	Karton/Pal.	24
	Lagen/Pal.	6
	Karton/Lage	4
	Palettenhöhe mm (inkl. / excl. Holz)	2080 / 1930
	Gewicht Palettenfolie (ARA 9.1)	500

<u>Unterverpackung Kunststoff</u>	Abmessung (LxBxH) mm	615x223
	Gewicht (g)	32
	Material	Folie/Beutel/Kunststoff
	Verpackung/Karton	1

<u>Unterverpackung Karton</u>	Abmessung (LxBxLH) mm	
	Gewicht (g)	
	Material	
	Verpackung/Karton	

Bruttogewicht gesamt

Bruttogewicht/VE

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
EAN:	09007698274608		9007698274622	
GTIN:	9007698274608			

Zolltarifnummer:

Intrastatnummer:

Das Verpackungsmaterial ist gemäß Art. 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004 für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Mindesthaltbarkeit bei Abholung/Anlieferung:

Sonstiges: Nur für Wiederverkäufer. Nach dem auftauen nicht wieder einfrieren!

Produktdatenblatt

Krustenweckerl

ArtNr.: 27462

Rohstoffe mit allergenem Potential gem. EU-Richtlinie 2003/98/EG

	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inklusive Laktose)		x
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte (Mandel-, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Vegan (laut Rezeptur):		Glutenfrei:	
Laktosefrei:		Palmfettfrei:	

Backanleitung: 7 Minuten bei 190°C mit Beschwädung

Konformitätserklärung Verpackungsmaterialien

Es wird bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien in Kontakt mit Lebensmitteln den Anforderungen der Dokumente **VO (EG) Nr. 1935/2004** (EU-Rahmen-Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F., **VO(EG) Nr. 2023/2006** (Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) i.d.g.F. und, soweit zutreffend, **RL(EG) Nr. 2002/72** (EU-Kunststoffrichtlinie) i.d.g.F. entsprechen.

GVO Erklärung

Es wird bestätigt, dass gemäß der **VO(EG) Nr. 1829/2003** und **VO(EG) Nr. 1830/2003** keine Produkte geliefert werden die GVO enthalten oder aus solchen bestehen, bzw. die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

erstellt von:

am: 27.01.2025