



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Baguette 115 gr

Verkehrsbezeichnung : Weizenkleingebäck

Artikelnummer : 3203

Zutaten : Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (E300).

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	115 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 100 gr
Stück je Karton	64 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, nach Weizengebäck
Geschmack des Produktes	arttypisch, nach Weizengebäck
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, lockere, feinporige Krume
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 100 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	6 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 200°C Heißluftofen
 Zeit : 12 – 15 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 15 Minuten antauen lassen, Ofen vorheizen 220°C, mit Dampf ausbacken
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	237 Kcal
Energie	998 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	49,2 g
- davon Zucker	1,2 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,37 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel	Ja	
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
-----------------------------------------------------------------------------------	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	Ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	TK Backwaren
Produktuntergruppe	TK Baguettes
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	270 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung	Folienbeutel
EAN/GTIN EVP :	3248288052589
Gewicht EVP/Inhalt brutto	7,381 kg
Gewicht EVP/Inhalt netto	7,360 kg
Gewicht EVP netto	0,021 kg
Abmessung EVP (LxBxH)	650 x 200 x 900

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	3248283016258
Gewicht VVP/Inhalt brutto	8,097 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	7,360 kg
Gewicht VVP netto	0,737 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	600 x 390 x 260

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensrechtlichen Bestimmungen.

Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1200 x 790 x 1980
Gesamtgewicht Palette kg	253 kg
Anzahl VVP je Palette	28
Anzahl VVP pro Lage	4
Anzahl Lagen je Palette	7

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 15. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 15. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten