



Artikelbezeichnung Name of product	Flammkuchen Nordische Art Lachs & Dill / tiefgefroren - oval Flammkuchen Nordic style salmon & dill / frozen - oval
Artikelnummer Item number	417

Nährwerte Nutrition facts	100 g
Brennwert Energy value	804 kJ / 191 kcal
Fett Fat	5,4 g
davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids	1,7 g
Kohlenhydrate Carbohydrates	26 g
Zucker Sugar	2,0 g
Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein	8,9 g
Salz salt	1,3 g

Zutaten: FLAMMKUCHENCREME 37% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAÎCHE, Rapsöl, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, Pfeffer), WEIZENMEHL, geräucherter LACHS 17% (LACHS*, Speisesalz, Rauch), Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Dillspitzen

* Aquakultur

Ingredients: TARTE FLAMBÉE CREAM 37% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAÎCHE, rape oil, WHEAT FLOUR, salt, potato starch, pepper), WHEAT FLOUR, smoked SALMON 17% (SALMON*, table salt, smoke), water, rape oil, table salt, dill tips

* aquaculture

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
28.05.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Brennwerte	28.05.2021 Jochen Zwick	31.05.2021 M. Tkaczyk - Piela



Produktspezifikation

Gültig ab 01.07.2021

Produktgröße Product size / each	Ca. 28 x 38 cm
Toleranz Produktgröße Tolerance product size	+/- 3%
Produktgewicht Weight per each	300 g
Bruttogewicht Gross weight	3,3 kg
Inhalt Verpackung (VPE) Content per Package	10 Stück 10 each
Vermaßung / Verpackung (VPE) Size packaging	40x30x13,5 cm
Leergewicht Verpackung Weight packaging	240g Karton, 70g Folie
Verpackungseinheit (VPE) Palette Packaging / pallet	104 Wellkarton (braun) 104 industry pack cardboard (brown)
Karton pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per pallet	8 / 13
Bruttovermaßung / Palette Outer case (including pallet)	1900 / 800 / 1200 mm
Material Außenverpackung (VPE) Material outer packaging	Wellkarton (braun) Industry pack cardboard (brown)
Material Innenverpackung Material inner packaging	Transparente PP-Folie (Einzelverpackung) Transparent PP-Foil (individual packaged)
Transportbedingungen und Lagerbedingungen Transport requirements and storage conditions	-18°C

Sensorik Features	Produkt Beschreibung Product discription
Aussehen / Farbe, ungebacken Appearance / color, unbaked	Dünnere Flammkuchen gleichmäßig mit Flammkuchencreme bestrichen, belegt mit Lachs und Dill Thin Flammkuchen-bases, topped with Tarte Flambée cream, salmon and dill
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Lachs und Dill, kein Fremdgeruch Generic, like salmon and dill, no foreign smell
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Aussehen / Konsistenz, gebaken Appearance / consistence, backed	Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, gelb - goldener dünner Rand, belegt mit Lachs und Dill Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, yellow – gold edge, topped with salmon and dill
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), Lachs und Dill, kein Fremdgeruch Generic, like Flammkuchen (Baguette like), salmon and dill, no foreign smell
Geschmack Taste	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), Lachs und Dill, kein Fremdgeschmack Generic, like Flammkuchen (Baguette like), salmon and dill, no foreign taste
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
28.05.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Brennwerte	28.05.2021 Jochen Zwick	31.05.2021 M. Tkaczyk - Piela



Backanleitung: Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech.

Baking instructions: Remove foil. For best results, use a special pre-heated Pizza or Flammkuchen oven. The Flammkuchen should be baked 4 – 6 minutes at 275 – 300°C directly on a fireclay brick. In a conventional oven (pre-heated), with upper and lower heat, bake in the lower 1/3rd. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

MHD: 360 Tage bei mind. -18°C (ab Herstellung), Restlaufzeit mind. 180 Tage. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Shelf life: 360 days at -18°C (from date of manufacture) with a residual term on minimum 180 days. Do not refreeze after thawing!

GVO (Gentechnisch veränderte Organismen)

Dieser Artikel ist nach EG-Verordnung 1829/2003 bzw. 1830/2003 **nicht kennzeichnungspflichtig**.

GMO (Genetically modified organisms)

This item does not require declaration according to Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and council of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.

Mikrobiologische Untersuchung-

Escherichia coli /g	100
Koagulase positive Staphylokokken /g	100
Präsumtive Bacillus cereus /g	100
Schimmelpilze /g	10 000
Listeria monocytogenes (quantitative) /25g	nicht nachweisbar
Salmonellen / 25g	nicht nachweisbar

Kennzeichnungspflichtige Zutaten mit allergenem Potential

Required labeling of ingredients with allergenic potential

Allergene	Allergens
Milch (Laktose)	Mill (Lactose)
Gluten	Gluten
Fisch	Fish

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
28.05.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Brennwerte	28.05.2021 Jochen Zwick	31.05.2021 M. Tkaczyk - Piela



Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt			*Kreuzkontamination	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Kuhmilchprotein		Nein	X	Ja	
2	Lactose		Nein	X	Ja	
3	Hühnerei	X	Nein		Ja	
4	Sojaprotein	X	Nein		Ja	
5	Sojaöl	X	Nein		Ja	
6	Gluten		Nein	X	Ja	
7	Weizen		Nein	X	Ja	
8	Roggen	X	Nein		Ja	
9	Rind	X	Nein		Ja	
10	Schwein	X	Nein		Ja	
11	Huhn	X	Nein		Ja	
12	Fisch		Nein	X	Ja	
13	Schalen- und Krebstiere	X	Nein		Ja	
14	Mais	X	Nein		Ja	
15	Kakao	X	Nein		Ja	
16	Hefe	X	Nein		Ja	
17	Hülsenfrüchte	X	Nein		Ja	
18	Nüsse	X	Nein		Ja	
19	Nussöl	X	Nein		Ja	
20	Erdnuss	X	Nein		Ja	
21	Erdnussöl	X	Nein		Ja	
22	Sesam	X	Nein		Ja	
23	Sesamöl	X	Nein		Ja	
24	Glutamat	X	Nein		Ja	
25	Sulfit (E220 bis E228)	X	Nein		Ja	
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	X	Nein		Ja	
27	AZO- Farbstoffe	X	Nein		Ja	
28	Tartrazin (E102)	X	Nein		Ja	
29	Zimt	X	Nein		Ja	
30	Vanillin	X	Nein		Ja	
31	Korriander	X	Nein		Ja	
32	Sellerie	X	Nein		Ja	
33	Umbelliferae	X	Nein		Ja	
34	Karotte	X	Nein		Ja	
35	Lupine	X	Nein		Ja	
36	Senf	X	Nein		Ja	

* Anmerkung zu Kreuzkontamination: Im Betrieb verwendet, möglicherweise in Spuren vorhanden.

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
28.05.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Brennwerte	28.05.2021 Jochen Zwick	31.05.2021 M. Tkaczyk - Piela