



## Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

### Premium Schinken Baguette

Baguette nach französischer Art mit Hinterschinken, Gouda & Spezial-Kräutersauce

### Artikelnummer

TK3021

TK3021-12

TK3021-24

### Verpackung

Gebindegröße

1 Stück

12 Stück/Karton

24 Stück/Karton

EAN-Code

4260319010305

4260319010664

4260319012187

Nettogewicht

250 g

3.000 g

6.000 g

Bruttogewicht

258 g

3.096 g

6.192 g

Folien, Kartongewichte

Menge auf Palette

56 Karton/Palette  
= 672 Stück

36 Karton/Palette  
= 864 Stück

Verpackung

PE Folie Karton

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Verschluss

Vakuumverschweißt, Peelfolie

Schutzgas

N<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub>

Bestrahlt

nein

### Halbbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeit

270 Tage ab Produktion

Mindestrestlaufzeit

30 Tage bei Anlieferung

Lagerbedingungen

kühl, trocken

Lagertemperatur

-18 °C



## Nährwerte je 100 g essbarem Anteil

Brennwert Kalorien	267,4
Brennwert Kilojoule	1.119,0
Fett (g)	8,7
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,0
Kohlehydrate (g)	34,6
davon Zucker (g)	0,9
Eiweiß (g)	13,1
Salz (g)	1,73

## Grenzwerte

mikrobiologische Richtwerte	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10 <sup>2</sup> KBE/g) Escherichia coli (10 <sup>1</sup> KBE/g)
chemische Grenzwerte	---
physikalische Grenzwerte	optisch frei von Fremdkörpern

## sensorische Eigenschaften

Behandlungsmethode	küchenfertig
Form	länglich, ca. 28 cm
Geruch	typisch nach Baguette, würzig-aromatisch
Geschmack	knusprig, arttypisch nach Baguette, Käse und Schinken
Zubereitungsempfehlung	vor dem Aufbacken auftauen! Aufgetaut bei 2 °C - 8 °C 10 Tage haltbar! Nicht wieder einfrieren! Umluft: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5 - 7 Minuten backen Ober- und Unterhitze: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5 - 7 Minuten backen lassen Baguette aufgeklappt auf dem mittleren Rost backen. Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen

## Zutatenliste nach LMIV

Zutaten (in abfallender Reihenfolge)	Weizenbrot [ <b>WEIZENMEHL</b> , Wasser, Hefe, Speisesalz, Backmittel: Malzmehl ( <b>GERSTENMALZMEHL</b> , <b>WEIZENMALZMEHL</b> , <b>GERSTENMALZEXTRAKT</b> , <b>WEIZENKLEBER</b> , Dextrose, Zucker, Pflanzliches Fett (Palm), Backhefe)], (18 %) Hinterschinken [100 g enthalten: 83 % Schweinefleisch), Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Aroma, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure], (18 %) <b>GOUDA</b> , (6 %) Spezialsoße (Rapsöl, Wasser, Zucker, <b>EIGELB</b> , Maisstärke, Branntweinessig, Speisesalz, <b>WEIZENSTÄRKE</b> , Gewürze, Maltodextrine, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Aroma, Tomatenmark (Tomaten, Säuerungsmittel: Citronensäure), Gewürzmischung (Gewürze, jodiertes Speisesalz, Rapsöl)
GVO enthalten	nein gemäß GVO Verordnung



## Allergentabelle

Name	Enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Gluten	X		
Eier	X		
Erdnüsse			X
Laktose	X		
Sellerie			X
Sesam		X	
Lupine			X
Krebstiere			X
Fisch			X
Soja			X
Schalenfrüchte			X
Senf			X
Schwefeldioxid und Sulfite			X
Weichtiere			X
<b>Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe</b>	<b>Zusatzstoff</b>	<b>Art</b>	<b>Herkunft</b>
	Konservierungsstoff	Natriumnitrit	Hinterschinken
	Stabilisatoren	Diphosphate	Hinterschinken
	Verdickungsmittel	Guarkernmehl	Spezialsoße
	Antioxidationsmittel	Ascorbinsäure	Hinterschinken

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nicht enthalten' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

## Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Ausgegebene Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst.