

Artikelnummer/item number/numéro d'article
/ número de artículo/ número do item/pozicijos
numeris:

7455



Baguette Brie

1. Produktinformation / Product Information / formation sur le produit / Información del producto/ Informações sobre o produto/produktu informacija:

Produktmaß/ product dimension/ Dimensions du produit/ dimensión del producto/ dimensão do produto/ Prek š matmenys:	ca. 30 cm
Gewicht / mass / poids / peso/ peso/ svoris:	120 g
Verkehrsbezeichnung/ designation of title/ nom Sujet / denominación de venta/ denominação/ Nominalas:	langes, helles Baguettebrötchen, seitlich aufgeschnitten, belegt mit Brie-creme und Preiselbeeren. long, light baguette roll, laterally cut open, topped with Brie-creme and cranberries. Petit pain baguette long et léger, coupé latéralement, garni de Brie-creme et de canneberges. rollo largo y ligero de baguette, abierto lateralmente, cubierto con brie-creme y arándanos. rolo de baguete longo e leve, cortado lateralmente, coberto com Brie-creme e cranberries. ilgas, lengvas bageto ritin lis, šonu supjaustytas, viršuje su „Brie-creme“ ir spanguol mis.

2. Zubereitungshinweis / preparation note / préparation Remarque / preparación Nota / preparação Nota / paruošimas Pastaba:

Vor dem Zubereitung auftauen und durcherhitzen. Nach dem Öffnen bei max 7°C Lagerung 3 Tage haltbar.
Verpackung entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8 Minuten fertig backen.
Thaw and cook before preparation. After opening at max 7 ° C storage for 3 days.
Remove packaging. Bake in preheated oven at 200 ° C for about 8 minutes.
Décongeler et cuire avant la préparation. Après ouverture à une température maximale de 7 ° C, stockage pendant 3 jours.
Retirez l'emballage. Cuire au four préchauffé à 200 ° C pendant environ 8 minutes.
Descongele y cocine antes de la preparación. Después de abrir a un máximo de 7 ° C de almacenamiento durante 3 días.
Retire el embalaje. Hornee en horno precalentado a 200 ° C durante unos 8 minutos.
Descongele e cozinhe antes da preparação. Após abertura a 7 ° C, durante 3 dias.
Retire a embalagem. Asse em forno pré-aquecido a 200 ° C por cerca de 8 minutos.
Prieš ruošdami, atšildykite ir virkite. Atidarius ne ilgiau kaip 7 ° C temperat roje, 3 dienas.
Nuimkite pakuot . Kepkite kaitintoje orkait je 200 ° C temperat roje apie 8 minutes.

3. Zutaten / Ingredients / Ingrédients / ingredientes / ingredientes / Pagalbin s medžiago:

61% Baguette, 35% Bechamel Brie Creme, 4% Preiselbeeren

Zutaten: **Weizenmehl**, Trinkwasser, **Milch**, **Sahne**, Preiselbeeren, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe.

Kann Spuren von Eier, Fisch, Sellerie, Senf enthalten.

61% baguette, 35% bechamel brie cream, 4% cranberries

Ingredients: wheat flour, drinking water, **milk**, **cream**, cranberries, iodized table salt (salt, potassium iodate), yeast.

May contain traces of eggs, fish, celery and mustard.

61% de baguette, 35% de crème de brie béchamel, 4% de canneberges

Ingrédients: farine de blé, eau de boisson, **lait**, **crème**, canneberges, sel de table iodé (sel, iodate de potassium), levure.

Peut contenir des traces d'œufs, de poisson, de céleri et de moutarde.

61% baguette, 35% crema bechamel brie, 4% arándanos

Ingredientes: harina de trigo, agua potable, **leche**, **crema**, arándanos, sal de mesa yodada (sal, yodato de potasio), levadura.

Puede contener trazas de huevos, pescado, apio y mostaza.

61% de baguete, 35% de creme de bechamel brie, 4% de cranberries

Ingredientes: farinha de trigo, água potável, **leite**, **creme**, cranberries, sal de mesa iodado (sal, iodato de potássio), fermento.

Pode conter vestígios de ovos, peixe, aipo e mostarda.

61% bagete, 35% bechamel brie kr ms, 4% dz rvenes

Sast vs: kviešu milti, dzeramais dens, **piens, kr jums**, dz rvenes, jod ts galda s ls (s ls, k lļa jod ts), raugs.

Gali b ti kiaušini , žuvies, salier ir garsty i p dsak .

**Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion". Kontrolle durch agroVet GmbH /
Produced without genetic engineering in accordance with the Codex guideline "GM-freeproduction".Control by agroVet GmbH /
Produit sans génie génétique conformément à la directive du Codex "Production sans OGM".Contrôle par agroVet GmbH
Producido sin ingeniería genética de acuerdo con la directriz del Codex "Producción libre de GM". Control por agroVet GmbH/
Produzido sem engenharia genética, de acordo com a diretriz do Codex "Produção livre de GM". Control by agroVet GmbH /
Pagaminta be genetin s inžinerijos pagal kodekso gaires „Gamyba be GM“. „AgroVet GmbH“ valdymas**

4. Ernährungsphysiologie / nutritional physiology / physiologie nutritionnelle / fisiología nutricional / fisiología nutricional / mitybos fiziologija:

Durchschnittliche Nährwerte
average Nutritional information
moyenne Information nutritionnelle
Valores nutricionales medios
Valores nutricionais médios
Vidutinis maistinių vertės:

pro / per / par / por / por / už 100 g

Brennwert kJ/kcal	1.220/291
Fett	13 g
-davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	34 g
-davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	9 g
Salz	1,81 g

5. mikrobiologische Parameter / microbiological parameters / paramètres microbiologiques / parámetros microbiológicos / parámetros microbiológicos / mikrobiologiniai parametrai:

Escherichia coli:	1x10 ²	Hefen:	1x10 ⁵
Schimmelpilze:	1x10 ³	Koagulase-positive Staphylokokken:	1x10 ²
Präsumtive Bacillus cereus:	1x10 ²	Salmonella:	-
Listeria monocytogenes:	-		

6. Lager und Transport / storage and transportation / Les conditions de stockage et de transport / almacenamiento y transporte / Armazém e transporte / Sand liai ir transportas:

MHD-Tage / BBD-days / DLUO-journée / FCM-dias / SLED-dias / DDM-dienos 270

RLZ-Tage / remainder of the shelf life / reste de la durée de conservation / resto de la vida útil / Dias restantes / Liko dienos: 240

Lagertemperatur / storage temperature / température de stockage / temperatura de almacenamiento / temperatura de armazenamento / laikymo temperatūra: -18° C

7. Verpackung / packaging / emballage / embalaje / acondicionamento / pakavimas:

Verpackungseinheit / packaging unit / paquet / unidad de empaque / unidade de embalagem / pakavimo vienetas:	12 x 1 St
Gewicht / mass / poids / peso / massa / mišios:	
brutto / gross / brut / bruto / bruta / bruto:	1,768 kg
netto / net / nette / neto / liquido / grynas svoris:	1,440 kg
tara / tare / tare / tara / tara / tara:	0,328 kg
Maße des Umkartons / dimensions of the outer carton / dimensions de l'emballage extérieur / Dimensiones del cartón / dimensões da embalagem exterior/ išorin s d žūt s matmenys/ BxHxT:	25,0 x 17,5 x 32,0 cm
Versandeinheiten Lage / units per layer / unité couche / unidades por capa / unidades por camada / vienet viename sluoksnyje:	11
Lagen pro Palette / layer per pallet / couche par palette /capa por palet/ camada por paleta / vieno pad klo sluoksniš:	10
Versandeinheiten pro Palette / shipping units per pallet / unités d'expédition par palette / Unidades de envío por palet / unidades de expedição por paleta / gabenimo vienetai už pad kl :	110
Stückzahl pro Palette / Quantity per pallet / Quantité par palette / Cantidad por palet/ Quantidade por paleta/ Kiekis ant pad klo:	1.320 St
Maße der Palette / Dimensions of the pallet / Dimensions de la palette / Dimensiones del palet / Dimensões da paleta / Pad klo matmenys:	120/80/190 cm

8. Produktkennzeichnung / product labeling / étiquetage du produit / etiquetado de productos / rotulagem de produtos / produkt ženkinimas

EAN-CODE: Produkt / product / produit / producto / produtos / produktas:	9120016374559
EAN-CODE: Karton / shipping unit / unité d'expédition / unidad de envío / unidade de expedição / gabenimo vienetas:	9120016374559
Charge:	LJTTTZ (J= Jahr/year/année/año/ano/met ; TTT= Tag/day/jour/día/dia/dien ; Z= Zähler/counter/compter/mostrador/mostrador/skaitiklis)

9. Allergene / allergens / allergènes / alérgenos / alérgenos / alergenai (III a RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Ja	Krebstiere	Nein
Eier	Spuren	Fisch	Spuren
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Spuren	Senf	Spuren
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

10. Zusatzstoffe / additives / des additifs / aditivos / aditivas / priedai:

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 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

All information on 'allergenic ingredients' is based on our present knowledge and can only be used within the framework of the specifications available to us Limited supply of our subcontractors. Cross contamination with the ingredients marked as 'no' may be due to the Manufacturing process can not be completely excluded.

Toutes les informations sur les « ingrédients allergènes » reposent sur nos connaissances actuelles et ne peuvent être utilisées que dans le cadre des spécifications à notre disposition. Offre limitée de nos sous-traitants. Une contamination croisée avec les ingrédients marqués « non » peut être due au processus de fabrication ne peut pas être complètement exclu.

Toda la información sobre los 'ingredientes alergénicos' se basa en nuestro conocimiento actual y solo puede utilizarse dentro del marco de las especificaciones disponibles para nosotros. Suministro limitado de nuestros subcontratistas. La contaminación cruzada con los ingredientes marcados como "no" puede deberse a que el proceso de fabricación no se puede excluir completamente.

Todas as informações sobre 'ingredientes alergénicos' são baseadas em nosso conhecimento atual e só podem ser usadas dentro das especificações disponíveis para nós. Fornecimento limitado de nossos subcontratados. A contaminação cruzada com os ingredientes marcados como 'não' pode ser devido ao processo de Fabricação não poder ser completamente excluído.

Visa informacija apie „alergizuojančius komponentus“ yra pagrįsta mūsų turimomis žiniomis ir gali būti naudojama tik laikantis turimų specifikacijų. Ribotas mūsų subrangovų tiekimas. Negalima visiškai atmesti galimybių, kad kryžminis užteršimas ingredientais, pažymtais „ne“, yra dėl gamybos proceso.

geändert am: 14.11.2019 09:54:07, von Martin Heilig

Pizza & Baguette GmbH, Mühlehen 2, A -4681 Rottenbach
Tel. + 43 (0)7732 / 3866, Fax DW-5