

Produktdatenblatt

Baguette 280g

ArtNr.:



Artikelkurzbeschreibung:	längliches Baguette, mit 5 schrägen Schnitten	
rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt	
Herkunftsland:	Österreich	
Beschaffenheit:	vorgebacken	
Nettogewicht in g:	280,00	
Liefer/Lagerbedingungen:	Tiefgekühlt	
Haltbarkeit bei Raumtemp.*:	0	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: [österr. Kodexleitlinie] (fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, ROGGENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine; Trennmittel: Calciumphosphate; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure. Kann Spuren von SOJA, MILCH, SENF und SESAM enthalten.

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1046	Zucker (g)	3,9
Energie (kcal)	250	Ballaststoffe (g)*	2,9
Fett (g)	0,8	Eiweiß (g)	8,2
gesättigte Fettsäuren (g)	0,3	Salz (g)	1,5
Kohlenhydrate (g)	50,1	*) Angabe freiwillig	

Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

Produktdatenblatt

Baguette 280g

ArtNr.:

Verpackungsdaten

<u>Karton</u>	Stk./Karton	30
	Nettogewicht Füllmenge (g)	8400
	Abmessung (LxBxH) mm	598x382x284
	Gewicht Karton (g)	682
	Material Karton (ARA 1.2)	Papier / Pappe

<u>Palette</u>	Karton/Pal.	24
	Lagen/Pal.	8
	Karton/Lage	3
	Palettenhöhe (inkl. Holz) mm	1870
	Gewicht Palettenfolie (ARA 9.1)	300

<u>Unterverpackung Kunststoff</u>	Abmessung (LxBxH) mm	
	Gewicht (g)	20
	Material	Folie/Beutel/Kunststoff
	Verpackung/Karton	1

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

Bruttogewicht gesamt

Bruttogewicht/Stück

	Stück	Verkaufsverpackung	Karton	Palette
EAN:	900769827100 3		4260133615687	
GTIN:	09007698271003			

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

Baguette 280g

ArtNr.: 993400

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		
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		
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite, deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Vegan:	x
Laktosefrei:	x
Glutenfrei:	
Palmfettfrei:	

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: Michaela Friedrich

am: 27.08.2020