

Produktdatenblatt

TK Schinkenkäsestangerl VGB

ArtNr.: 27117



Artikelkurzbeschreibung:	Aussehen: Stangenform mit Käse und Schinken bestreut Textur: weich bis mittelfest Farbe: Goldgelb Geruch: Arttypisch Geschmack: Pikant würzig nach Käse und Schinken Abmessungen (LxBxH in mm): 290x55x40 mm (+/- 10 mm)
rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:	Weizenkleingebäck mit Schinken und Käse, vorgebacken, tiefgefroren
Herkunftsland:	Österreich
Beschaffenheit:	
Nettogewicht in g:	90,00
Liefer/Lagerbedingungen:	Tiefgekühlt
Haltbarkeit bei Raumtemp.*:	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)	WEIZENMEHL, Wasser, KÄSE 14 %, Schinkenwürfel [Schweinefleisch 76 %, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrine, Zucker, Speisewürze (Salz, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß aus Mais, Hefe), natürliches Aroma, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Stabilisatoren: Diphosphate, Polyphosphate, Triphosphat] 12 %, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate, Salz, Aroma, Farbstoff: Beta-Carotin), Zucker, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Knoblauch granuliert, getrocknet, Röstzwiebel (Zwiebel, Palmfett, WEIZENMEHL, Salz), Enzyme, Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl, Trennmittel: Calciumphosphate, Natriumferrocyanid.
---	--

Zutaten lt. LMIV:
[österr. Kodexleitlinie]
(fertig gebackenes Produkt ohne weitere Veredelung)

Produktdatenblatt

TK Schinkenkäsestangerl VGB

ArtNr.:

WEIZENMEHL, KÄSE 16 %, Schinkenwürfel [Schweinefleisch 76 %, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrine, Zucker, Speisewürze (Salz, aufgeschlossenes Pflanzeiweiß aus Mais, Hefe), natürliches Aroma, Dextrose, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Stabilisatoren: Diphosphate, Polyphosphate, Triphosphat] 13 %, Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Salz, Aroma), Wasser, Zucker, Hefe, MAGERMILCHPULVER, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Knoblauch granuliert, getrocknet, Röstzwiebel (Zwiebel, Palmfett, WEIZENMEHL, Salz), Emulgatoren: Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Guarkernmehl.

Nährwerte (Durchschnittswerte/100g, rechnerisch ermittelt)

Energie (kJ)	1340	Zucker (g)	3,9
Energie (kcal)	320	Ballaststoffe (g)*	2,0
Fett (g)	16,0	Eiweiß (g)	13,0
gesättigte Fettsäuren (g)	8,6	Salz (g)	1,3
Kohlenhydrate (g)	31,0	*) Angabe freiwillig	

Transfettsäuren (Durchschnittswert/100g Produkt)

aus pflanz. Fetten und Ölen:

aus Butter:

Produktdatenblatt

TK Schinkenkäsestangerl VGB

ArtNr.:

Verpackungsdaten

<u>Karton</u>	Stk./Karton	35
	Nettogewicht Füllmenge (g)	3150
	Abmessung (LxBxH) mm	590x390x145
	Gewicht Karton (g)	554
	Material Karton (ARA 1.2)	Papier / Pappe

<u>Palette</u>	Karton/Pal.	44
	Lagen/Pal.	11
	Karton/Lage	4
	Palettenhöhe (inkl. Holz) mm	1750
	Gewicht Palettenfolie (ARA 9.1)	0,4

<u>Unterverpackung Kunststoff</u>	Abmessung (LxBxH) mm	580x230x840x0,015
	Gewicht (g)	24
	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:			9007698271171	
GTIN:	9007698271171			

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

TK Schinkenkäsestangerl VGB

ArtNr.:

27117

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

Vegan:	<input type="checkbox"/>
Laktosefrei:	<input type="checkbox"/>
Glutenfrei:	<input type="checkbox"/>
Palmfettfrei:	<input type="checkbox"/>

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:

am: 17.08.2020