

Baguette Nizza

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer: **2238**
 Verkehrsbezeichnung: Steinofenbrot, halbgebacken, tiefgefroren

2. Produktbeschreibung

|

Produktfoto:



Produktabmessungen: 46 x 9 x 5 (lxbxh in cm)
 Toleranzen: +/- 2cm

 Gewicht/ Stück: 340g
 Stück/ Karton: 25
 Gewicht/ Karton: 8,5 kg
 EAN- Code: 4250130911394

 Mindesthaltbarkeit: 365 Tage ab Produktion

 Transport/ Lagerung: -18°C

 Zolltarifnummer: 19059080

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMHDokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

3. Zutatenliste (Angaben zur Deklaration gemäß LMKV)

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig(WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENMEHL, Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker, Rapsöl.

Kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Sellerie und Sesam enthalten.

4. Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU- Richtlinie 2003/98/EG

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch- und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse- und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja- und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch- und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senf- und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen- und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration > 10 mg/kg oder 10 ml/L als SO ₂ angeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen- und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

5. Ernährungsinformationen (gemäß LMIV)

Ø Nährwert pro 100 g

Energie kJ / kcal	999/236
Fett	0,8g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	48,1g
davon Zucker	1,5g
Eiweiß	7,4g
Salz	1,60g

6. Mikrobiologische Werte

 Mikrobiologische Richt – und Warnwerte der Fachgruppe
 Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene der DGHM.

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	---	---
Enterobacteriaceae	---	---
Escherichia coli	1x10	1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 ²	---
Koagulase- positive Staphylokokken	1x10	1x10 ²
präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 ²

*KbE = Koloniebildende Einheiten

**n.n.= nicht nachweisbar

7. Gentechnik

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass die gelieferte Ware, inkl. der verwendeten Roh- und Packstoffe, den gültigen Bestimmungen der EU bzw. des deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Wir garantieren, dass gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003, keine Produkte von der panExpert GmbH geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es liegen Bestätigungen vom Lieferanten vor.

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

8. Sensorik nach dem Backen

Äußere Beschaffenheit:	rösche, goldbraune Kruste, rustikaler Ausbund
Innere Beschaffenheit:	locker, großporige Krume
Geruch:	arteigen
Geschmack:	arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck

9. Backanleitung

Auftauen:	30- 60 Minuten
Backtemperatur:	175-185 °C
Backzeit:	ca. 22 Minuten
Bemerkung:	je nach Ofentyp, Zug zu.

10. Verpackung

Kartons/ Lage:	4
Lagen / Palette:	6
Kartons/ Palette:	24
Maße des Kartons:	59,8cm X 39,8cm X 29,8cm (lxbxh)
Primärverpackung:	HDPE
Sekundärverpackung:	Wellpappe

11. Inverkehrbringer

panExpert H. Schmidt GmbH
Obersteinbach 8
91480 Markt Taschendorf
Tel.: 09166/9999-0
Fax: 09166/9999-66

Erstelldatum: 15.06.2020
Ersteller: Lisa Böhringer

Dieses elektronisch erzeugte Dokument ist ohne Unterschrift gültig.
Dies Dokument unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

Sämtliches Bildmaterial der Firma panExpert Heinz Schmidt GmbH ist urheberrechtlich geschützt. Zur Verwendung des Bildmaterials sind Nutzungsbedingungen bei der panExpert Heinz Schmidt GmbH zu erfragen. Unbefugtes Benutzen kann zur Anzeige gebracht werden.

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015