



**Produktspezifikation**

<b>Artikelbezeichnung</b> Name of product	<b>Flammkuchen Premium mit Creme</b> / tiefgefroren Flammkuchen premium with cream / frozen
<b>Artikelnummer</b> Item number	563.1

<b>Nährwerte</b> Nutrition facts	100 g
<b>Brennwert</b> Energy value	801 kJ / 191 kcal
<b>Fett</b> Fat	5,70 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> thereof saturated fatty acids	1,93 g
<b>Kohlenhydrate</b> Carbohydrates	28,21 g
<b>davon Zucker</b> thereof sugar	2,46 g
<b>Gesamteiweiß (Nx6,25)</b> Total protein	6,51 g
<b>Salz</b> salt	1,29 g

**Zutaten:** FLAMMKUCHENCREME 48% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, Rapsöl, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, Pfeffer), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

**Ingredients:** TARTE FLAMBEE CREAM 48% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, canola oil, WHEAT FLOUR, salt, potato starch, pepper), WHEAT FLOUR, water, rape oil, table salt, spices

<b>Erstellung / Änderung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2020 Kerstin Hesel



**Produktspezifikation**

<b>Produktgröße</b> Product size / each	Ca. 34 x 24,5 x 1 cm
<b>Toleranz Produktgröße</b> Tolerance product size	+/- 3%
<b>Produktgewicht</b> Weight per each	250 g
<b>Bruttogewicht</b> Gross weight	5,4 kg
<b>Inhalt Verpackung (VPE)</b> Content per carton	<b>20 Stück</b> 20 each
<b>Vermaung / Verpackung (VPE)</b> Size packaging	40x30x13,5 cm
<b>Leergewicht Verpackung</b> Weight packaging	240g Karton, 140g Folie
<b>Verpackungseinheit (VPE) Palette</b> Packaging / pallet	<b>104 Wellkarton (braun)</b> 104 industry pack cardboard (brown)
<b>Kartons pro Lage / Lagen pro Palette</b> Cartons per layer / layers per pallet	8 / 13
<b>Bruttovermaung / Palette</b> Outer case (including pallet)	1200 / 800 / 1900 mm
<b>Material Auenverpackung (VPE)</b> Material outer packaging	<b>Wellkarton (braun)</b> Industry pack cardboard (brown)
<b>Material Innenverpackung</b> Material inner packaging	<b>Transparente PP-Folie (Einzelverpackung)</b> Transparent PP-Foil (individual packaged)
<b>Transportbedingungen und Lagerbedingungen</b> Transport requirements and storage conditions	<b>-18°C</b>

<b>Sensorik</b> Features	<b>Produkt Beschreibung</b> Product discription
<b>Aussehen / Farbe, ungebacken</b> Appearance / color, unbaked	<b>Dnner Flammkuchen gleichmig mit Flammkuchencreme bestrichen</b> Thin Flammkuchen-base, topped with Tarte flambe cream
<b>Geruch</b> Smell / scent	<b>Neutral, kein Fremdgeruch</b> Neutral, no foreign smell
<b>Fremdkörper</b> Foreign objects	<b>Keine</b> None

<b>Aussehen / Konsistenz, gebacken</b> Appearance / consistence, baked	<b>Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, gelb - goldener dünner Rand</b> Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, yellow – gold edge
<b>Geruch</b> Smell / scent	<b>Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), säuerlich nach Creme, kein Fremdgeruch</b> Generic, like Flammkuchen (Baguette like), tartish like sour cream, no foreign smell
<b>Geschmack</b> Taste	<b>Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich) und säuerlich, herzhaft gewürzt, kein Fremdgeschmack</b> Generic, like Flammkuchen (Baguette like), tartish and savoury seasoned, no foreign taste
<b>Fremdkörper</b> Foreign objects	<b>Keine</b> None

<b>Erstellung / Änderung</b>	<b>Prüfung</b>	<b>Freigabe</b>
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.20201 Kerstin Hesel



## Produktspezifikation

**Backanleitung:** Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech.

**Baking instructions:** Remove foil. For best results, use a special pre-heated Pizza or Flammkuchen oven. The Flammkuchen should be baked 4 – 6 minutes at 275 – 300°C directly on a fireclay brick. In a conventional oven (pre-heated), with upper and lower heat, bake in the lower 1/3<sup>rd</sup>. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

**MHD:** 270 Tage bei mind. -18°C (ab Herstellung), Restlaufzeit mind. 180 Tage. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Shelf life:** 270 days at -18°C (from date of manufacture) with a residual term on minimum 180 days. Do not refreeze after thawing!

### GVO (Gentechnisch veränderte Organismen)

Dieser Artikel ist nach EG-Verordnung 1829/2003 bzw. 1830/2003 **nicht kennzeichnungspflichtig**.

### GMO (Genetically modified organisms)

*This item does not require declaration according to Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and council of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.*

### Mikrobiologische Untersuchung

Escherichia coli /g	100
Koagulase positive Staphylokokken /g	100
Präsumtive Bacillus cereus /g	100
Schimmelpilze /g	10 000
Listeria monocytogenes (quantitative) /25g	nicht nachweisbar
Salmonellen / 25g	nicht nachweisbar

### Kennzeichnungspflichtige Zutaten mit allergenem Potential

#### Required labeling of ingredients with allergenic potential

Allergene	Allergens
Milch (Lactose)	Milk (Lactose)
Gluten	Gluten

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2020 Kerstin Hesel



**Produktspezifikation**

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste		Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt			*Kreuzkontamination	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Kuhmilchprotein		Nein	X	Ja	
2	Lactose		Nein	X	Ja	
3	Hühnerei	X	Nein		Ja	
4	Sojaprotein	X	Nein		Ja	
5	Sojaöl	X	Nein		Ja	
6	Gluten		Nein	X	Ja	
7	Weizen		Nein	X	Ja	
8	Roggen	X	Nein		Ja	
9	Rind	X	Nein		Ja	
10	Schwein	X	Nein		Ja	
11	Huhn	X	Nein		Ja	
12	Fisch	X	Nein		Ja	
13	Schalen- und Krebstiere	X	Nein		Ja	
14	Mais	X	Nein		Ja	
15	Kakao	X	Nein		Ja	
16	Hefe	X	Nein		Ja	
17	Hülsenfrüchte	X	Nein		Ja	
18	Nüsse	X	Nein		Ja	
19	Nussöl	X	Nein		Ja	
20	Erdnuss	X	Nein		Ja	
21	Erdnussöl	X	Nein		Ja	
22	Sesam	X	Nein		Ja	
23	Sesamöl	X	Nein		Ja	
24	Glutamat	X	Nein		Ja	
25	Sulfit (E220 bis E228)	X	Nein		Ja	
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	X	Nein		Ja	
27	AZO- Farbstoffe	X	Nein		Ja	
28	Tartrazin (E102)	X	Nein		Ja	
29	Zimt	X	Nein		Ja	
30	Vanillin	X	Nein		Ja	
31	Koriander	X	Nein		Ja	
32	Sellerie	X	Nein		Ja	
33	Umbelliferae	X	Nein		Ja	
34	Karotte	X	Nein		Ja	
35	Lupine	X	Nein		Ja	
36	Senf	X	Nein		Ja	

\* Anmerkung zu Kreuzkontamination: Im Betrieb verwendet, möglicherweise in Spuren vorhanden.

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2021 Kerstin Hesel