



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

Premium Sucuk Baguette

Baguette nach französischer Art mit Sucuk Wurst nach Halal Art, Gouda & würziger Sauce

Artikelnummer

TK3015

TK3015-12

TK3015-24

Verpackung

Gebindegröße

1 Stück

12 Stück/Karton

24 Stück/Karton

EAN-Code

4260319010312

4260319010671

4260319012224

Nettogewicht

250 g

3.000 g

6.000 g

Bruttogewicht

258 g

3.096 g

6.192 g

Folien, Kartongewichte

Menge auf Palette

56 Karton/Palette
= 672 Stück

36 Karton/Palette
= 864 Stück

Verpackung

PE Folie Karton

Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet und steht mit nachstehenden Normen in Übereinstimmung: der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen i.d.g.F. der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.

Verschluss

Vakuumverschweißt, Peelfolie

Schutzgas

N₂ / CO₂

Bestrahlt

nein

Haltbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeit

270 Tage ab Produktion

Mindestreifezeit

30 Tage bei Anlieferung

Lagerbedingungen

kühl, trocken

Lagertemperatur

-18 °C



Nährwerte je 100 g essbarem Anteil

Brennwert Kalorien	315,5
Brennwert Kilojoule	1.316,3
Fett (g)	13,9
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,7
Kohlehydrate (g)	35,3
davon Zucker (g)	1,0
Eiweiß (g)	12,6
Salz (g)	1,9

Grenzwerte

mikrobiologische Richtwerte	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10 ² KBE/g) Escherichia coli (10 ₁ KBE/g)
chemische Grenzwerte	---
physikalische Grenzwerte	optisch frei von Fremdkörpern

sensorische Eigenschaften

Behandlungsmethode	küchenfertig
Form	länglich, ca. 28 cm
Geruch	typisch nach Baguette, würzig-aromatisch
Geschmack	knusprig, arttypisch nach Baguette, Käse und Salami
Zubereitungsempfehlung	vor dem Aufbacken auftauen! Aufgetaut bei 2 °C - 8 °C 10 Tage haltbar! Nicht wieder einfrieren! Umluft: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5 - 7 Minuten backen Ober- und Unterhitze: Backofen auf 220 °C vorheizen und 5 - 7 Minuten backen lassen Baguette aufgeklappt auf dem mittleren Rost backen. Die Backzeiten dienen zur Orientierung und variieren von Ofen zu Ofen

Zutatenliste nach LMIV

Zutaten (in abfallender Reihenfolge)	Weizenbrot [WEIZENMEHL , Wasser, Hefe, Speisesalz, Backmittel: Malzmehl (GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENKLEBER , Dextrose, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), Backhefe)], (18 %) Sucuksalami [100g enthalten: 50 g Rindfleisch, 40 g Truthahnfleisch, 10 g Rinderfleischfett, 5 g Hähnchenfleisch, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, Traubenzucker, färbendes Lebensmittel (Rote Beete Saftkonzentrat), Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungstoff: Natriumnitrit, Kaliumsorbat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure, Reifekulturen, Rauch], (18 %) GOUDA, (4 %) Spezialesoße (Rapsöl, Wasser, Zucker, EIGELB , Maisstärke, Branntweinessig, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE , Gewürze, Maltodextrine, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Aroma, Tomatenmark (Tomaten, Säuerungsmittel: Citronensäure), Gewürzmischung (Gewürze, jodiertes Speisesalz, Rapsöl)
GVO enthalten	nein gemäß GVO Verordnung

Allergentabelle

Name	Enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Gluten	X		
Eier	X		
Erdnüsse			X
Laktose	X		
Sellerie			X
Sesam		X	
Lupine			X
Krebstiere			X
Fisch			X
Soja			X
Schalenfrüchte			X
Senf			X
Schwefeldioxid und Sulfite			X
Weichtiere			X
Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe	Zusatzstoff	Art	Herkunft
	Konservierungsstoff	Natriumnitrit Kaliumsorbat	Sucuksalami
	Antioxidationsmittel	Ascorbinsäure Natriumascorbat	Sucuksalami
	Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat	Sucuksalami
	Säuerungsmittel	Citronensäure	Sucuksalami
	Verdickungsmittel	Guarkernmehl	Spezialsoße

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

Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Ausgegebene Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst.