



Produktspezifikation

| | |
|--|---|
| Artikelbezeichnung Name of product | Flammkuchen Premium Speck und Zwiebel / tiefgefroren Flammkuchen premium with bacon and onions / frozen |
| Artikelnummer Item number | 564 |

| | |
|---|-------------------|
| Nährwerte Nutrition facts | 100 g |
| Brennwert Energy value | 772 kJ / 184 kcal |
| Fett Fat | 8,07 g |
| davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids | 3,05 g |
| Kohlenhydrate Carbohydrates | 21,00 g |
| davon Zucker thereof sugar | 2,41 g |
| Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein | 6,83g |
| Salz salt | 1,35 g |

Zutaten: FLAMMKUCHENCREME 34% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, Rapsöl, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, Pfeffer), WEIZENMEHL, gekochter Bauchspeck 14% (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Extrakt aus Rosmarin; Rauch), Zwiebel 14%, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze.

Ingredients: TARTE FLAMBEE CREAM 34% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, canola oil, WHEAT FLOUR, salt, potato starch, pepper), WHEAT FLOUR, cooked bacon 14 % (pork meat, water, nitrite curing salt (table salt, preservative: sodium nitrite), maltodextrin, antioxidants: ascorbic acid, extract of rosemary; smoke), onion 14%, water, rape oil, table salt, spices.

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



Produktspezifikation

| | |
|---|--|
| Produktgröße Product size / each | Ca. 34 x 24,5 x 1 cm |
| Toleranz Produktgewicht Tolerance product size | +/- 3% |
| Produktgewicht Weight per each | 350 g |
| Bruttogewicht Gross weight | 3,8 kg |
| Inhalt Verpackung (VPE) Content per Package | 10 Stück 10 each |
| Vermaung / Verpackung (VPE) Size packaging | 40 x 30 x 13,5 cm |
| Leergewicht Verpackung (VPE) Weight packaging | 240 g Karton, 70 g Folie |
| Verpackungseinheit (VPE) Palette Packaging / pallet | 104 Wellarton (braun) 104 industry pack cardboard (brown) |
| Kartons pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per palett | 8 / 13 |
| Bruttovermaung / Palette Outer case (including pallet) | 1200 / 800 / 1900 mm |
| Material Auenverpackung (VPE) Material outer packaging | Wellkarton (braun) Industry pack cardboard (brown) |
| Material Innenverpackung Material inner packaging | Transparente PP-Folie (Einzelverpackung) Transparent PP-Foil (individual packaged) |
| Transportbedingungen und Lagerbedingungen Transport requirements and storage conditions | -18°C |

| | |
|--|--|
| Sensorik Features | Produkt Beschreibung Product discription |
| Aussehen / Farbe, ungebacken Appearance / color, unbaked | Dnner Flammkuchen gleichmig mit Flammkuchencreme bestrichen, belegt mit Speckstreifen und Zwiebeln Thin Flammkuchen-bases, topped with Tarte flambe cream, bacon strips and onions |
| Geruch Smell / scent | Arttypisch, nach Speck und Zwiebel, kein Fremdgeruch Generic, like bacon and onion, no foreign smell |
| Fremdkörper Foreign objects | Keine None |

| | |
|---|--|
| Aussehen / Konsistenz, gebacken Appearance / consistence, baked | Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, gelb - goldener dünner Rand, belegt mit Speck und Zwiebel Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, yellow – gold edge, topped with bacon and onion |
| Geruch Smell / scent | Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), gebratenem Speck und gebratenen Zwiebel, kein Fremdgeruch Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked bacon and baked onions, no foreign smell |
| Geschmack Taste | Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), gebratenem Speck und gebratenen Zwiebel, kein Fremdgeschmack Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked bacon and baked onions, no foreign taste |
| Fremdkörper Foreign objects | Keine None |

| | | |
|---|-------------------------|--------------------------|
| Erstellung / Änderung | Prüfung | Freigabe |
| 04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW | 04.03.2021 Jochen Zwick | 05.03.2021 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 1/3rd. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

MHD: 270 Tage bei -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) Gluten | Milk (Lactose) Gluten |

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



Produktspezifikation

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

| | | Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt | | | *Kreuzkon- tamination | 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 | | Nein | X | 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 | Benzoesäure 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 | Korriander | 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 |