



## Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

### Premium Rind-Truthahnsalami Baguette

Baguette nach französischer Art mit Rind-Truthahnsalami, Gouda & Spezial-Kräutersauce

### Artikelnummer

TK3041

TK3041-12

### Verpackung

Gebindegröße

1 Stück

12 Stück/Karton

EAN-Code

4260319010343

4260319010701

Nettogewicht

250 g

3.000 g

Bruttogewicht

258 g

3.096 g

Folien, Kartongewichte

Menge auf Palette

56 Karton/Palette  
= 672 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

N<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub>

Bestrahlt

nein

### Halbbarkeit 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	293,5
Brennwert Kilojoule	1.226,3
Fett (g)	11,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5,0
Kohlehydrate (g)	34,8
davon Zucker (g)	0,9
Eiweiß (g)	13,6
Salz (g)	2,14

## Grenzwerte

mikrobiologische Richtwerte	Salmonellen, (neg. in 25 Gramm) Listeria monocytogenes (<10 <sup>2</sup> KBE/g) Escherichia coli (10 <sup>1</sup> 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 [ <b>WEIZENMEHL</b> , Wasser, Hefe, Speisesalz, Backmittel: Malzmehl ( <b>GERSTENMALZMEHL</b> , <b>WEIZENMALZMEHL</b> , <b>GERSTENMALZEXTRAKT</b> , <b>WEIZENKLEBER</b> , Dextrose, Zucker, Pflanzliches Fett (Palm), Backhefe)], (15%) Rindersalami mit Truthahnkeulenfleisch [100 g enthalten: 90 g Rindfleisch, 28 g Truthahnkeulenfleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Rosmarinextrakt, Farbstoff: echtes Karmin, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumsorbat; Reifekulturen, Buchenholzrauch], (15 %) <b>GOUDA</b> , (4 %) Kräutercreme (Rapsöl, Wasser, Zucker, <b>EIGELB</b> , Maisstärke, Branntweinessig, Speisesalz, <b>WEIZENSTÄRKE</b> , Gewürze, Maltodextrine, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Aroma, Petersilie)
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
<b>Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe</b>	<b>Zusatzstoff</b>	<b>Art</b>	<b>Herkunft</b>
	Farbstoffe	echtes Karmin	Rindersalami mit Truthahnkeulenfleisch
	Konservierungsstoffe	Natriumnitrit Kaliumsorbat	Rindersalami mit Truthahnkeulenfleisch
	Antioxidationsmittel	Natriumisoascorbat Rosmarinextrakt	Rindersalami mit Truthahnkeulenfleisch

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.