



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Flammkuchen Oval Petit "nach Original Elsässer Art" - Bio
mit Bio-Creme Fraiche, Bio-Speck & Bio-Zwiebeln
(Zolltarifnummer: 19059080)



Artikelnummer: 1159

180 g, oval petit 28 x 23 cm

Verpackung:

Einzelartikel:	ein Flammkuchen in Folie
Umkarton:	10 Flammkuchen pro Umkarton / EAN 4016645270704
Maße / Gewicht Umkarton:	30,0 x 26,0 x 20,0 cm (LxBxH) / 200 g
Gewicht Folie:	3 g
Palette:	120 Umkartons pro Palette / 10 Lagen x 12 Kartons
Einzelartikel pro Palette:	1.200 Flammkuchen pro Palette
Maße der Palette L/B/H:	120 x 80 x 210 cm (LxBxH)
Gesamtgewicht der Palette:	Brutto: 267kg (Produkte inkl. Verpackung + Palette), Netto (nur Produkte): 216 kg
Lagerung und Vertrieb:	gemäß Tiefkühlverordnung <-18°C
MHD / Restlaufzeit:	MHD: 18 Monate / Restlaufzeit: 9 Monate

Zutatenliste (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung):

Flammkuchencreme (39%) (Creme Fraiche*, Salz, Pfeffer*), Speck* (ca. 15%) (Schweinefleisch*, Speisesalz, Dextrose*, Gewürze*, Säureregulator: Natriumlactat; Säuerungsmittel: Milchsäure; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Buchenholzrauch), WEIZENMEHL*, Wasser, Zwiebeln* (ca. 10%), Sonnenblumenöl*, Hefe*, Speisesalz, Zucker*

*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft - EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Angabe zu Nährwerten

(Ø in 100 g enthalten):	
Brennwerte	277 kcal
	1156 kJ
Fett	16,2 g
davon gesättigt	10,1 g
Kohlenhydrate	25,5 g
davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	1,65 g

Angaben können aufgrund manueller Belegungen abweichen.

Mikrobiologische Untersuchungen:

Parameter	Einheit	Nachweisgrenze
Hefen	KBE/g	100
Schimmelpilze	KBE/g	100
E.coli	KBE/g	10
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	10
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	10
Salmonella spp.	in 25 g	negativ
Listeria monocytogenes	in 25 g	negativ

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte entsprechen den DGHM-Richtlinien.

Backhinweis:

Backofen auf 250°C vorheizen, Folie entfernen, den tiefgekühlten Flammkuchen ca. 5-6 Minuten (je nach Ofentyp kann die Backzeit variieren) auf einem Rost, mittlere Schiene, goldbraun backen.

GVO:

Flammkuchen Profi GmbH bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß den Verordnungen (EU VO) 1829/2003, (EU VO) 1830/2003 und (EU VO) 834/2007 keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.