

CIABATTA MEDITERRAN, GEBEACKEN

Produktinformationen



Artikelnummer
Verkaufsbeschreibung

27693

Tiefgefrorene Ciabatta mit Weizensauerteig und nativen Olivenöl extra (2%), gebacken



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN; GERSTENmalz; WEIZENmalz); Wasser; pflanzliche Öle und Fette (natives Olivenöl extra; Raps); jodiertes Salz; Hefe; Stabilisator (Guarkernmehl; E341i); Dextrose; Emulgator (E471; E472e); Molkenpulver (MILCH); Zucker; Säureregulator (E341); Milchsäurebakterien.

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905903000
FKB Code B434
Vegan Nein
Vegetarisch Ja

Produktdimensionen

Gewicht 290 g

Zusatzstoffe

E341i - Monocalciumphosphate
E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E341 - Calciumphosphate
E412 - Guarkernmehl

Mikrobiologische Werte

Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Pilze < 500/g
Staph.aureus < 100/g
Hefen < 500/g
Gesamtkeimzahl < 10000/g

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1142 kJ		1142 kJ	14
Energie	270 kcal		270 kcal	14
Fett	3,3 g		3,3 g	5
gesättigte Fettsäuren	1,0 g		1,0 g	5
Kohlenhydrate	51 g		51 g	20
Zucker	1,3 g		1,3 g	1
Ballaststoffe	3,2 g		3,2 g	
Eiweiß	7,4 g		7,4 g	15
Salz	1,5 g		1,5 g	25

* 1 portion = 100 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.

Verpackungsinformationen

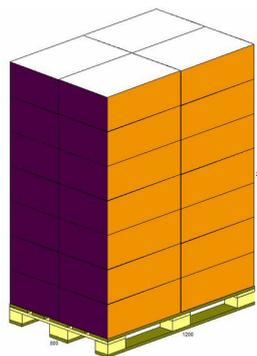
Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folienschlauch (Plastik HDPE 02)
Umverpackung	Band (THERMOTRANSFERT FOIL) amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22)
Stück	Stück / amerikanischen Karton 26
Karton	
EAN Kodierung	5413476933515
Nettogewicht	7,54 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,596 x 0,396 x 0,262
CU	
EAN Kodierung	5413476933515
Nettogewicht	0,29 kg

Palettisierung

Palettenverpackung

(EURO PALLET 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 4	
Anzahl Lage / Palette 7	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 28	
Gesamtnettogewicht Palette	211 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	255 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 2,007



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

Haltbarkeit	12 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauzeit (min.) : ca. 30 Backzeit (Heißluftofen)/aufgetaut
(Min.) :6 Backtemperatur (Heißluftofen) (°C) : ca. 200 (mit
Dampf) Info :Aufgetaute Produkte auch ohne Aufbacken
verzehrfsfertig. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER
EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

IFS

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
