

Halbe weisse Baguette

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 55294

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorene halbe weisse Baguette, vorgebacken.

Zutatenliste

Mehl (WEIZEN, WEIZENmalz), Wasser, Hefe, Salz, WEIZENkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), inaktivierte Hefe.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905903000
FKB code B19

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja

Aussage

Clean label Ja

Produktdimensionen

Gewicht (g) 130
Länge (mm) 275

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Pilze: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Aerobe mesophile Keimzahl: < 10000/g
Hefen: < 500/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1060 kJ		1060 kJ	13
Energie	250 kcal		250 kcal	13
Fett davon:	1,1 g		1,1 g	2
- gesättigte Fettsäuren	0,5 g		0,5 g	3
Kohlenhydrate davon:	50 g		50 g	19
- Zucker	1,2 g		1,2 g	1
Ballaststoffe	2,1 g		2,1 g	
Eiweiß	8,6 g		8,6 g	17
Salz	1,1 g		1,1 g	18

* 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	Nein
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

(*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

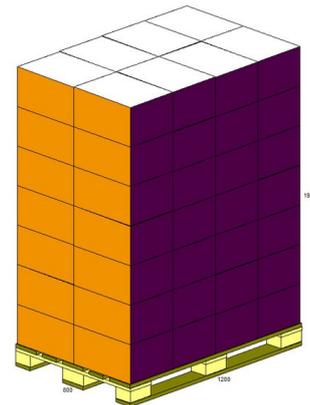
VERPACKUNGSMITTEL

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folienschlauch (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	24
GTIN	3461181552943
Nettogewicht	3,12 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 X 0,296 X 0,262
CU	
GTIN	3461180552944
Nettogewicht	0,13 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	7
Anzahl EDU / Palette	56
Gesamtnettogewicht Palette	175 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	219 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 1,979
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	12 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Ofen bis 190°C vorwärmen. Backzeit ca 12 +/-2 Min. bei 180°C +/-10°C. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

BRCGS & 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)