

Mini ciabatta

Produktinformationen


 Artikelnummer
 Verkaufsbeschreibung

20221

 Tiefgefrorener Brotteig, Mini-Ciabatta,
 vorgebacken.


Zutatenliste

Mehl (WEIZEN; GERSTENmalz; WEIZENmalz); Wasser; Salz; Hefe; WEIZENkleber; Emulgator (E472e); Dextrose; Verdickungsmittel (Guarkernmehl); Süßmolkenpulver (MILCH); Zucker; Stabilisator (E341i); pflanzliche Öle und Fette (Raps); Milchsäurebakterien.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Walnüssen, Sesamsamen, Haselnüssen, Pistazien.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer	1905903000
FKB Code	B143
Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja

Produktdimensionen

Gewicht	80 g
Länge	110 mm

Zusatzstoffe

 E341i - Monocalciumphosphate
 E472e - Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
 E300 - Ascorbinsäure
 E412 - Guarkernmehl

Mikrobiologische Werte

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

Nährwertangaben

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1063 kJ		850 kJ	10
Energie	251 kcal		201 kcal	10
Fett	1,0 g		0,8 g	1
gesättigte Fettsäuren	0,2 g		< 0,5 g	3
Kohlenhydrate	51 g		41 g	16
Zucker	0,9 g		0,7 g	1
Ballaststoffe	3,1 g		2,5 g	
Eiweiß	8,2 g		6,5 g	13
Salz	1,4 g		1,1 g	18

* 1 Portion = 80 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

Kann Spuren enthalten von: Soja, Walnüssen, Sesamsamen, Haselnüssen, Pistazien.

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

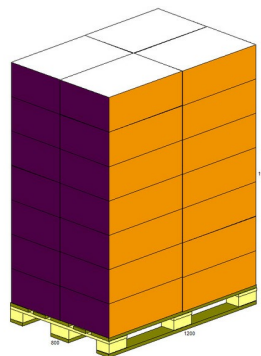
Verpackungsinformationen

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Doppelfolie (Plastik LDPE 04)
Umverpackung	Klebeband (Plastik PP 05)
	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20)
Stück	Etikett (Papier PAP22)
	Stück / amerikanischen Karton 80
Karton	
EAN Kodierung	5413476911261
Nettogewicht	6,4 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,596 x 0,396 x 0,262
CU	
EAN Kodierung	5413476975522
Nettogewicht	0,08 kg

Palettisierung

Palettenverpackung	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Anzahl amerikanischen Karton / Lage 4	
Anzahl Lage / Palette 7	
Anzahl amerikanischen Karton / Palette 28	
Gesamtnettogewicht Palette	179 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	224 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 2,007



Lagerbedingungen

Lagerung Bedingungen

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

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30min Raumtemperatur. Den Ofen bis 210°C vorwärmen. Backzeit ca 8 +/- 2 Min. bei 200°C +/-10°C. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit/Backtemperatur ist abhängig vom jeweiligen Ofentyp. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Allgemeine Information

Zertifikate

BRC
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)