

Bagel Natur

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 13908

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorener runder Hefeteig, Bagel, vorgebacken.

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Zutatenliste

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

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905908000
FKB code B274

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja

Aussage

Clean label Ja

Produktdimensionen

Gewicht (g) 80
Durchmesser (cm) 11
Höhe (mm) 30

Zusatzstoffe

E300 - Ascorbinsäure

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 500/g
Milchsäurebakterien:
Listeria monocytogenes: In 25 g nicht nachweisbar
Pilze: < 100/g
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar
Staphylococcus aureus: < 100/g
Aerobe mesophile Keimzahl: < 100000/g
Hefen: < 1000/g

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1109 kJ		887 kJ	11
Energie	262 kcal		209 kcal	10
Fett davon:	0,9 g		0,7 g	1
- gesättigte Fettsäuren	0,2 g		0,2 g	1
Kohlenhydrate davon:	54 g		43 g	17
- Zucker	3,6 g		2,9 g	3
Ballaststoffe	2,7 g		2,2 g	
Eiweiß	8 g		6,4 g	13
Salz	1,2 g		0,96 g	16

* 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	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

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Sesamsamen.

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

VERPACKUNGSMITTEL

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Beutel (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	40
GTIN	5413476908230
Nettogewicht	3,2 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,544 x 0,229 x 0,183
CU	
GTIN	5413476966407
Nettogewicht	0,080 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	x 0,030

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	7
Anzahl EDU / Palette	56
Gesamtnettogewicht Palette	179 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	221 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,426
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	365 (Tage)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Das Produkt vor dem Servieren ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Für einen besseren Geschmack das Produkt 4–6 Minuten in einem auf 200 °C vorgeheizten Backofen backen. Gebackene oder aufgetaute Produkte bei Raumtemperatur innerhalb von 2 Tagen verbrauchen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

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)