

CIABATTA MEDITERRAN, GEBEACKEN

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 27693

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorenes Ciabatta mit nativem Olivenöl extra (2%), gebacken.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN, WEIZENmalz, geröstetes WEIZENmalz), Wasser, natives Olivenöl extra, Salz, Hefe, WEIZENkleber, inaktivierte Hefe, GERSTENmalzextrakt, Milchsäurebakterien.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 19059030
FKB code B434

Produktdimensionen

Gewicht (g) 290
Länge (mm) 320
Breite (mm) 95

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja

Aussage

Clean label Ja

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	1181 kJ		1181 kJ	14
Energie	279 kcal		279 kcal	14
Fett davon:	3,2 g		3,2 g	5
- gesättigte Fettsäuren	0,5 g		0,5 g	3
Kohlenhydrate davon:	52 g		52 g	20
- Zucker	0,6 g		0,6 g	1
Ballaststoffe	3,2 g		3,2 g	
Eiweiß	8,6 g		8,6 g	17
Salz	1,2 g		1,2 g	20

* 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

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Sesamsamen.

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

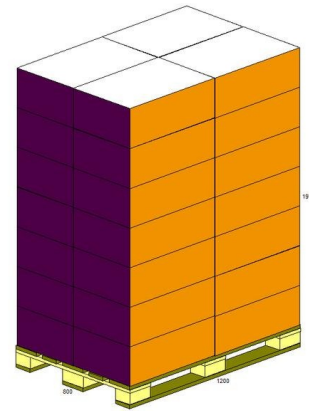
VERPACKUNGSMITTEL

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folienschlauch (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	26
GTIN	5413476933515
Nettogewicht	7,54 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,596 x 0,396 x 0,262
CU	
GTIN	5413476314635
Nettogewicht	0,290 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,320 x 0,095

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	4
Anzahl Lage / Palette	7
Anzahl EDU / Palette	28
Gesamtnettogewicht Palette	211 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	255 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. Backzeit ca 6 +/- 2 Min. bei 200°C +/-10°C, mit Dampf. Aufgetaute Produkte auch ohne Aufbacken verzehrsfertig. 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)