

Focaccia mit Olivenöl



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 14000

Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorenes Weizenbrot mit nativem Olivenöl extra (5%), gebacken



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN), Wasser, pflanzliche Fette (Palm (5,5%)), natives Olivenöl extra (5%), Hefe, Olivenöl (2%), Salz, GERSTENmalzextrakt.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Senf, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905908000
FKB code L42

Produktdimensionen

Gewicht (g) 450
Länge (mm) 260
Breite (mm) 170
Höhe (mm) 40

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja
nachhaltige Palme RSPO MB

Aussage

Clean label Ja

Mikrobiologische Werte

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

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1457 kJ		1457 kJ	17
Energie	347 kcal		347 kcal	17
Fett davon:	13 g		13 g	19
- gesättigte Fettsäuren	3,9 g		3,9 g	20
Kohlenhydrate davon:	48 g		48 g	18
- Zucker	2,1 g		2,1 g	2
Ballaststoffe	2,1 g		2,1 g	
Eiweiß	7,1 g		7,1 g	14
Salz	1,6 g		1,6 g	27

* 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, Senf, Sesamsamen.

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

VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Schrumpffolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5) Etikett (Papier_PAP22)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	10
GTIN	5413476908476
Nettogewicht	4,5 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,388 x 0,288 x 0,251
CU	
GTIN	5413476313829
Nettogewicht	0,450 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,260 x 0,170 x 0,040

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	7
Anzahl EDU / Palette	56
Gesamtnettogewicht Palette	252 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	295 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 x 0,800 x 1,902
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22) Interlayer (Wellpappe PAP20)

LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	15 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauzeit (Min.): 30. Auftautemperatur (°C): Raumtemperatur. Bei Bedarf oder für eine knusprigere Kruste ca. 3 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C abbacken. Nach dem Auftauen, gekühlt lagern (max. 7°C) und innerhalb von 24 Std. verzehren. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

IFS & BRCGS

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)