

Spezifikation



Blätterteig, Rolle

Art. Nr.	04016
Kartoninhalt	1 x 3000 g = 3.000 kg
EAN	7611687040161
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	365 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	10 Lagen à 14 Ct. = 144 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Blätterteig, ausgewallt, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [pflanzliche Öle (Palm, Raps), Wasser, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, WEIZENSTÄRKE, jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff [Sorbinsäure], Trennmittel [Talkum].

Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

Enthält: GLUTEN. Kann Spuren von MILCH, EIER, SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Nährwerte pro 100g

Energie	1'685 kJ / 404 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiss	5 g
Salz	1.2 g

Zubereitung:

Tiefgekühlten Teig ca. 24 Stunden im Kühlschrank in der ungeöffneten Packung auftauen lassen. Den Teig eine halbe Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Beim Abrollen können feine Rissstellen entstehen. Diese lassen sich durch simples Zusammendrücken resp. Verstreichen mit nassen Fingern wieder beheben. Papier kann als Backpapier verwendet werden.

Masse:

Produkt

Länge ca. 270 cm Breite ca 40 cm
Höhe ca. 0.5 cm Ø

Karton

Länge 47.6 cm Breite 10.8 cm
Höhe 11.3 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Bei höchstens +5°C im Kühlschrank. Gelagerten Teig immer gut verpackt halten, um ihn vor Austrocknung und Verunreinigung zu schützen.

Verpackung:

Primärverpackung	Kunststoffbeutel verschliessbar
Sekundärverpackung	Kartonschachtel, Klebeband, Klebeetikette

Qualitätssicherung / HACCP

Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden. Die Herstellung erfolgt unter einem zertifizierten GFSI-Lebensmittelsicherheitssystem.

Bestätigung

Der Lieferant bestätigt, dass das obengenannte Produkt in hygienisch einwandfreier Art und Weise hergestellt und zweckmässig verpackt wird. Das Produkt entspricht den Vorschriften des Schweizer Lebensmittelrechts in der aktuellsten Version. Aufgrund der Unterlagen unserer Rohstoffzulieferanten, bestätigen wir ihnen, dass das obengenannte Produkt weder gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Zutaten aus diesen enthält, noch dass dieses mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Diese Spezifikation ist ausschliesslich für den internen Gebrauch bestimmt und seitens des Kunden vertraulich zu behandeln, sowie vor Zugriff unberechtigter Personen zu schützen.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen und behält seine Gültigkeit bis auf Widerruf.