

Spezifikation

Pain Pirouette®, dunkel



Art. Nr.	04914
Kartoninhalt	18 x 380 g = 6.840 kg
EAN	7611687049140
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	91 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	6 Lagen à 4 Ct. = 24 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Brot, gebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Hefe, ROGGENRÖSTMALZMEHL, jodiertes Kochsalz, HAFERFLOCKEN, Weizenvorteig [WEIZENWEISSMEHL, Wasser, Hefe, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZMEHL, Acerolasaftkonzentrat], Leinsamen, SESAM, WEIZENKLEBER, Hirse, Zucker, Mohnsamen, GERSTENMALZMEHL.

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

Allergeninformation:

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'123 kJ / 265 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	50 g
davon Zucker	0.8 g
Eiweiss	9.3 g
Salz	1.5 g

Zubereitung:

Bei Raumtemperatur auftauen lassen oder gefroren, bei ca. 200°C , ca. 5-7 Min. aufbacken und ca. 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Aufgetaut zum raschen Verbrauch bestimmt, nicht wieder einfrieren. Aufgrund der handwerklichen Herstellung, können die Produkte in Form und Länge variieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 37 cm Breite ca. 10 cm
Höhe ca. 7 cm Ø

Karton

Länge 58.4 cm Breite 38.4 cm
Höhe 28.3 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Kunststoffbeutel

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.