

Spezifikation



Wurstweggen, Teigling

Art. Nr.	05043
Kartoninhalt	32 x 120 g = 3.840 kg
EAN	7611687050436
Gesamthaltbarkeitsdatum ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	70 Tage
Herstellungsland	Schweiz
Palettierung	15 Lagen à 8 Ct. = 120 Ct./Pal.

Sachbezeichnung:

Blätterteiggebäck mit Schweinefleischfüllung, ungebacken, tiefgekühlt

Zutaten:

Schweinefleischerzeugnis zum Gekochtesten 46% [Schweinefleisch 52% (Schweiz), Speck 16% (Schweiz), MILCH, Schweineschwarte 6% (Schweiz), Wasser, jodiertes Kochsalz, Gewürzmischung (enthält MILCHPROTEIN, MILCHZUCKER), SENF, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit)), Stabilisatoren (E262, Diphosphate, Triphosphate, Polyphosphate), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, E315), Säuerungsmittel (Kaliumlactat, Citronensäure, E575), Geschmacksverstärker (E621)], WEIZENWEISSMEHL, Pflanzenmargarine [Rapsöl gehärtet, Rapsöl, Wasser, Olivenöl, Emulgatoren (E471, E475), Säuerungsmittel (Citronensäure)], Wasser, EIER*, jodiertes Kochsalz, WEIZENKLEBER, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL. *aus Bodenhaltung.

Kann Spuren von SOJA, HARTSCHALENOBST und SESAM enthalten.

Allergeninformation:

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

Nährwerte pro 100g

Energie	1'347 kJ / 321 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.2 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiss	12 g
Salz	1.3 g

Zubereitung:

Auf Blech abgesetzt, ca. 60 Min. antauen lassen. Mit Dampf ca. 25-30 Min. bei ca. 200°C (Umluftofen ca. 180°C) backen. Zum raschen Verbrauch bestimmt. Nicht wieder einfrieren.

Masse:

Produkt

Länge ca. 13 cm Breite ca. 6 cm
Höhe ca. 3.5 cm Ø ca. ? cm

Karton

Länge 39.2 cm Breite 29.1 cm
Höhe 10.2 cm

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können die Masse der Produkte variieren.

Lagerung:

Tiefgekühlt, -18°C

Verpackung:

Primärverpackung

Dauerfrischpapier, 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.