



Allgemeine Angaben

| | |
|----------------------------|--|
| Produktbezeichnung | Hartweizen-Focaccia mit Rosmarin 30x40 - 10 Stück/Karton |
| Verkehrsbezeichnung | Focaccia aus Hartweizen, teilgebacken und tiefgefroren |
| Artikelnummer | 80191 |
| Herkunftsland | Italien |

Produktbeschreibung

| | |
|---------------------------------|--|
| Form und Maße (ca.) | Rechteckig 28,5x38 cm, h.2,5cm |
| Gewicht / Stück | 650g |
| Stück / Karton | 10 |
| Nettogewicht Karton | 6,5kg |
| Aufbewahrung | Bei Temperaturen nicht über -18°C lagern |
| Mindesthaltbarkeitsdatum | 12 Monate |

Zubereitung

Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.10 Minuten backen. Zum Schneiden abkühlen lassen.

Zutaten

Zutaten: HartWEIZEN_{griess} 62,6%, Wasser, Natives Olivenöl Extra 3,3%, Salz, Naturhefe, Rosmarin 0,6%

Kann Spuren enthalten von: **Soja, Milch**

Nährwertangaben (bezogen auf die Ware 'Tel Quel')

| Nährstoff | Nährwertangaben je 100g | Maßeinheit |
|-----------------------------|-------------------------|--------------|
| Energie kJ | 1060 | Kilojoule |
| Energie kcal | 251 | Kilokalorien |
| Fett | 4.1 | GRAMM |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.6 | GRAMM |
| Kohlenhydrate | 45 | GRAMM |
| davon Zucker | 1.9 | GRAMM |
| Ballaststoffe | 1.9 | GRAMM |
| Eiweiß | 7.4 | GRAMM |
| Salz | 1.4 | GRAMM |

Allergene

| Allergen | Status |
|--|-------------------------|
| glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus | Enthalten |
| Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | Mögliche Verunreinigung |
| Milch und Erzeugnisse daraus | Mögliche Verunreinigung |
| Krebstiere und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Eier und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Fische und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Sellerie und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Sesamsamen und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Schwefeldioxid und Sulfite | Nicht enthalten |
| Lupinen und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Weichtiere und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |
| Senf und Erzeugnisse daraus | Nicht enthalten |

Mikrobiologische Kennzahlen (beim Verpacken)

| Parameter | Wert |
|-----------------------------------|----------------------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl | < 10.000 KbE/g |
| Hefe | < 1000 KbE/g |
| Schimmelpilze | < 1000 KbE/g |
| Bacillus cereus | < 100 KbE/g |
| Coliforme Bakterien bei 37°C | < 100 KbE/g |
| Escherichia coli | < 10 KbE/g |
| Koagulase-positive Staphylokokken | < 100 KbE/g |
| Salmonella spp | nicht vorhanden /25g |
| Listeria monocytogenes | nicht vorhanden /25g |

Chemisch-physicalische Kennzahlen

| Parameter | Wert |
|-----------------------|---|
| Feuchtigkeit | 30-40% |
| Aschegehalt | <0,95% / Trockenmasse |
| Aflatoxin B1 | <2,0µg/kg |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 | <4,0µg/kg |
| Ocratoxin A | <3,0µg/kg |
| Deoxynivalenol | <500µg/kg |
| Zearalenon | <50µg/kg |
| Bleigehalt | <0,1µg/kg |
| RHm | unterhalb der von der EU gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte |

organoleptische Eigenschaften

| | |
|-----------------------|--|
| Aussehen | goldfarbene Kruste dank der Karamelisierung der einfachen Monosaccharide aus der Abspaltung der Stärke durch Enzyme, die normalerweise im Hartweizen enthalten sind; gelbe Krume dank des hohen Gelbanteils im Hartweizen. |
| Beschaffenheit | knusprige Kruste und weiche, großporige Krume danke der Naturhefe und der rigorosen Gärmethoden |
| Geruch | ausgeprägter Geruch dank der aromatischen Verbindungen aus dem Mehl und aus der Naturhefe |
| Geschmack | typischer, ausgeprägt, aromatisch und intensiv durch den Einsatz von verlesenem Hartweizenmehl und von Naturhefe |

Verpackung

| | |
|-------------------------|---|
| Primärverpackung | HDPE-Folienbeutel, lebensmittelecht; Farbe: BLAU; Gewicht: 40g; Stärke: 25 µm |
| Umverpackung | Amerikanischer Karton; Maße: 60x40x22 cm; Gewicht: 605g |
| Etikettierung | Papieretikett; Gewicht: 1g |

Logistikdaten*

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Palettentyp | EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg |
| Palettenstabilisierung | PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g |
| Kartons / Schicht | 4 |
| Schichten / Palette | 8 |
| Kartons / Palette | 32 |
| Palettenhöhe | 191 cm |
| Nettogewicht | 208kg |
| Bruttogewicht | 251kg |

* Die Palettierung kann auf Kundenwunsch geändert werden.

Logistikdaten

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Palettentyp | EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg |
| Palettenstabilisierung | PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g |
| Kartons / Schicht | 4 |
| Schichten / Palette | 7 |
| Kartons / Palette | 28 |
| Palettenhöhe | 169 cm |
| Nettogewicht | 182kg |
| Bruttogewicht | 224kg |

rechtliche Bestimmungen

| | |
|---------------------------|--|
| HACCP | Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 852/2004 und nachfolgende Aktualisierungen |
| Rückverfolgbarkeit | Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 178/2008 und nachfolgende Aktualisierungen |
| Allergene | Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1169/2011. |
| Schadstoffe | Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 1881/2006. |
| Pestizide | Unter Einhaltung der Verordnung EWG Nr. 396/2005 und nachfolgende Aktualisierungen |
| GVO | Dieses Produkt enthält keine GVO, besteht nicht aus GVO, wird nicht aus GVO hergestellt und unterliegt der Verordnungen EWG Nr. 1829/2003 und 1830/2003. |



PRODUKTDATENBLATT
Focaccia mit Romarin 650g (40x30cm)

80191

Rev. 2 del 10/04/2018

Zertifizierungen und Genehmigungen

| | |
|--|-----------------------|
| Genehmigungen durch das Gesundheitsamt | N. 13728 (21/07/2015) |
| Zertifizierungen | BRC / IFS |

Diese Version annulliert und ersetzt alle vorherigen Fassungen.