



Allgemeine Angaben

Produktbezeichnung	Hartweizen-Focaccina mit Rosmarin Ø13 - 44 Stück/Karton
Verkehrsbezeichnung	Focaccia aus Hartweizen, teilgebacken und tiefgefroren
Artikelnummer	80371
Herkunftsland	Italien

Produktbeschreibung

Form und Maße (ca.)	Rund, Ø13cm, h.3cm
Gewicht / Stück	110g
Stück / Karton	44
Nettogewicht Karton	4,84kg
Aufbewahrung	Bei Temperaturen nicht über -18°C lagern
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate

Zubereitung

Ohne Auftauen direkt im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.12 Minuten backen oder ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 8-10 Minuten backen.

Zutaten

Zutaten: HartWEIZEN^{griess} 64,4%, Wasser, Natives Olivenöl Extra 4,1%, Salz, Naturhefe, Rosmarin 0,7%

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

Nährwertangaben (bezogen auf die Ware 'Tel Quel')

Nährstoff	Nährwertangaben je 100g	Maßeinheit
Energie kJ	1114	Kilojoule
Energie kcal	264	Kilokalorien
Fett	4.8	GRAMM
davon gesättigte Fettsäuren	0.7	GRAMM
Kohlenhydrate	46	GRAMM
davon Zucker	1.9	GRAMM
Ballaststoffe	2	GRAMM
Eiweiß	7.6	GRAMM
Salz	2.1	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: 30g; Stärke: 25 µm
Umverpackung	Amerikanischer Karton; Maße: 40x30x36 cm; Gewicht: 444g
Etikettierung	Papieretikett; Gewicht: 1g

Logistikdaten*

Palettentyp	EPAL 1200x800 mm; Gewicht: 22kg
Palettenstabilisierung	PP-Stretchfolie; Gewicht: 300g
Kartons / Schicht	8
Schichten / Palette	5
Kartons / Palette	40
Palettenhöhe	195 cm
Nettogewicht	194kg
Bruttogewicht	235kg

* Die Palettierung kann auf Kundenwunsch geändert werden.

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.

Zertifizierungen und Genehmigungen

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

Diese Version annulliert und ersetzt alle vorherigen Fassungen.