



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung

Flammkuchenboden oval

Flammkuchenboden nach traditioneller Rezeptur

Artikelnummer

330.5

Angaben

GTIN-/EAN-Code Karton

4260167253305

GTIN-/EAN-Code Produkt

4260167203300

Produktgröße

ca. 28 x 38 cm (+/- 3 %)

Produktgewicht

130 g

Bruttogewicht

7,2 kg

Inhalt Verpackung (VPE)

10 Stück

Inhalt/Karton

5 x 10 / 50 Stück

Vermaßung/Verpackung (VPE)

42 x 34 x 12,5 cm

Leergewicht Verpackung

325 g Karton, 395 g Folie & Trennpapier

Verpackungseinheit (VPE) Palette

60 Wellkarton (braun)

Karton pro Lage/Lagen pro Palette

6/10

Bruttovermaung/Palette

1.200 / 800 / 1.400 mm

Material Außenverpackung (VPE)

Wellkarton (braun)

Material Innenverpackung

transparente PE-Folie (Einzelverpackung)

Haltbarkeit und Lagerung

Mindesthaltbarkeit

365 Tage bei mindestens - 18 °C (ab Herstellung)

Mindestrestlaufzeit

30 Tage bei Anlieferung

Lagerbedingungen

kühl, trocken

Lagertemperatur

-18 °C

Transporttemperatur

-18 °C

Hinweise

- **vor der Entnahme vollständig auftauen lassen**
- **nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren**



Ernährungsphysiologische Parameter (durchschnittliche Nährwerte pro 100 g)

Brennwert Kilojoule	1.047,0 kJ
Brennwert Kalorien	250,0 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlehydrate	49,0 g
davon Zucker	0,7 g
Gesamteiweiß (Nx6,25)	7,4 g
Salz	1,3 g

Mikrobiologische Parameter

Escherichia coli/g	100
Koagulase pos. Staphylokokken/g	100
Präsumtive Bacillus cereus/g	100
Schimmelpilze/g	10.000
Listeria monozytogenes (quan.)/25 g	nicht nachweisbar
Salmonellen	nicht nachweisbar

Produktbeschreibung

Form	oval, ca. 28 cm x 38 cm (+/- 3 %)
Aussehen/Farbe ungebacken	dünner Flammkuchenboden
Geruch ungebacken	arttypisch, nach Flammkuchenboden, kein Fremdgeruch
Aussehen/Konsistenz gebacken	knusprig, gelb-goldener krosser, dünner Boden, individuell belegt
Geruch gebacken	arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), kein Fremdgeruch
Geschmack gebacken	arttypisch, nach Flammkuchenboden (Baguette ähnlich), kein Fremdgeschmack
Behandlungsmethode	nicht verzehrfertig - vor dem Verzehr durcherhitzen
Zubereitungsempfehlung	Folie und Papier entfernen. Den Flammkuchenboden bis auf einen äußeren Rand von ca. 0,5 cm mit ca. 100 g gewürztem oder gesüßtem Sauerrahm (Creme fraîche, Schmand) gleichmäßig bestreichen und mit den Zutaten belegen. Je nach Belag ist der Flammkuchen abwechslungsreich und in den verschiedensten Geschmacksrichtungen genießbar. Ob deftig, pikant oder süß: Es ist möglich was schmeckt, so zum Beispiel: mit Lachs und Lauchzwiebeln, mit Gorgonzola und Blattspinat, mit Weichkäse (Feta), Peperoni und Paprika, mit Pilzen, Speck und Kräutern der Provence, oder mit Apfelwürfel und Zimt-Zucker (Empfehlung: Nach dem Backen mit Calvados flambieren). Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 250 – 300 °C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen (ohne Papier/Folie) für 4 – 6 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im vorgeheizten Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech bei 250 °C ca. 5 - 7 Minuten.

Zutatenliste

Zutaten	WEIZENMEHL , Wasser, Rapsöl, Speisesalz (Die Böden sind unter Schutzatmosphäre verpackt)
GVO Erklärung	Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

	im geliefertem Produkt aktiv zugesetzt				Kreuzkontamination *)	Angabe des Inhaltsstoffes
	X	Nein		Ja		
Kuhmilchprotein	X	Nein		Ja		
Lactose	X	Nein		Ja		
Hühnerei	X	Nein		Ja		
Sojaprotein	X	Nein		Ja		
Sojaöl	X	Nein		Ja		
Gluten		Nein	X	Ja		
Weizen		Nein	X	Ja		
Roggen	X	Nein		Ja		
Rind	X	Nein		Ja		
Schwein	X	Nein		Ja		
Huhn	X	Nein		Ja		
Fisch	X	Nein		Ja		
Schalen- und Krebstiere	X	Nein		Ja		
Mais	X	Nein		Ja		
Kakao	X	Nein		Ja		
Hefe	X	Nein		Ja		
Hülsenfrüchte	X	Nein		Ja		
Nüsse	X	Nein		Ja		
Nussöl	X	Nein		Ja		
Erdnuss	X	Nein		Ja		
Erdnussöl	X	Nein		Ja		
Sesam	X	Nein		Ja		
Sesamöl	X	Nein		Ja		
Glutamat	X	Nein		Ja		
Sulfit (E220 bis E228)	X	Nein		Ja		
Benzoessäure (E210 bis E219)	X	Nein		Ja		
AZO-Farbstoffe	X	Nein		Ja		
Tartrazin (E102)	X	Nein		Ja		
Zimt	X	Nein		Ja		
Vanillin	X	Nein		Ja		
Koriander	X	Nein		Ja		
Sellerie	X	Nein		Ja		
Umbelliferae	X	Nein		Ja		
Karotte	X	Nein		Ja		
Lupine	X	Nein		Ja		
Senf	X	Nein		Ja		

*) Anmerkung zu Kreuzkontamination: Im Betrieb verwendet, möglicherweise in Spuren vorhanden



Kennzeichnungspflichtige Zutaten mit allergenem Potential

Allergene	Enthalten	kann Spuren enthalten	nicht enthalten
Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse	X		
Krebstiere/-erzeugnisse			X
Eier/-erzeugnisse			X
Fisch/-erzeugnisse			X
Erdnüsse/-erzeugnisse			X
Soja/-erzeugnisse			X
Milch/-erzeugnisse			X
Schalenfrüchte/-erzeugnisse			X
Sellerie/-erzeugnisse			X
Senf/-erzeugnisse			X
Sesamsamen/-erzeugnisse			X
Schwefeldioxid und Sulfite			X
Lupine/-erzeugnisse			X
Weichtiere/-erzeugnisse			X
Farbstoffe/Zusatzstoffe/ Konservierungsstoffe	Zusatzstoff	Art	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nicht enthalten' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Gültigkeit

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangegangenen Versionen. Ausgegebene Versionen unterliegen nicht dem Änderungsdienst.