



<b>Artikelbezeichnung</b> Name of product	<b>Flammkuchen mit Creme / tiefgekühlt – oval</b> Flammkuchen with cream / frozen - oval
<b>Artikelnummer</b> Item number	426

<b>Nährwerte</b> Nutrition facts	100 g
<b>Brennwert</b> Energy value	983 kJ / 235 kcal
<b>Fett</b> Fat	11,1 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> thereof saturated fatty acids	5,6 g
<b>Kohlenhydrate</b> Carbohydrates	28,4 g
<b>davon Zucker</b> thereof sugar	1,99 g
<b>Gesamteiweiß (Nx6,25)</b> Total protein	5,2 g
<b>Salz</b> salt	1,15 g

**Zutaten:** SAUERRAHM 44%, WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

**Ingredients:** SOUR CREAM 44%, WHEAT FLOUR, water, rape oil, table salt, spices

<b>Produktgröße</b> Product size / each	Ca. 28 x 38 cm
<b>Toleranz Produktgröße</b> Tolerance product size	+/- 3%
<b>Produktgewicht</b> Weight per each	250 g
<b>Bruttogewicht</b> Gross weight	4095 g
<b>Inhalt Verpackung (VPE)</b> Content per carton	<b>15 Stück</b> 15 each
<b>Vermaßung / Verpackung (VPE)</b> Size packaging	40x30x13,5 cm
<b>Leergewicht Verpackung</b> Weight packaging	240g Karton, 105g Folie
<b>Verpackungseinheit (VPE) Palette</b> Packaging / pallet	<b>104 Karton (braun)</b> 104 industry pack cardboard (brown)
<b>Kartons pro Lage / Lagen pro Palette</b> Cartons per layer / layers per pallet	8 / 13
<b>Bruttovermaßung / Palette</b> Outer case (including pallet)	1900 / 800 / 1200 mm
<b>Material Außenverpackung (VPE)</b> Material outer packaging	<b>Brauner Wellkarton</b> Industry pack cardboard (brown)
<b>Material Innenverpackung</b> Material inner packaging	<b>Transparente PE-Folie (Einzelverpackung)</b> Transparent PE-Foil (individual packaged)
<b>Transportbedingungen</b> Transport requirements	<b>-18°C</b>
<b>Ean – code</b>	4260167244266



<b>Sensorik</b> Features	<b>Produkt Beschreibung</b> Product discription
<b>Aussehen / Farbe, ungebacken</b> Appearance / color, unbaked	<b>Dünnere Flammkuchen gleichmäßig mit Sauerrahm bestrichen</b> Thin Flammkuchen-base, topped with sour cream
<b>Geruch</b> Smell / scent	<b>Neutral, kein Fremdgeruch</b> Neutral, no foreign smell
<b>Fremdkörper</b> Foreign objects	<b>Keine</b> None

<b>Aussehen / Konsistenz, gebacken</b> Appearance / consistence, baked	<b>Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, goldbrauner dünner Rand</b> Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, golden-brown rim
<b>Geruch</b> Smell / scent	<b>Artypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), säuerlich nach Creme, kein Fremdgeruch</b> Generic, like Flammkuchen (Baguette like), tartish like sour cream, no foreign smell
<b>Geschmack</b> Taste	<b>Artypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich) und säuerlich, herzhaf gewürzt, kein Fremdgeschmack</b> Generic, like Flammkuchen (Baguette like), tartish and savoury seasoned, no foreign taste
<b>Fremdkörper</b> Foreign objects	<b>Keine</b> None

**Backanleitung:** Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 250 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 5 Minuten direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein kross gebacken. Alternativ: Im Umluftofen (Umluft möglichst reduzieren) oder Backofen, ausgestattet mit einer Backplatte bzw. einem beschichteten Backblech.

**Baking instructions:** Remove foil. For best results, use a special pre-heated Pizza or Flammkuchen oven. The Flammkuchen should be baked 4 – 5 minutes at 250 – 300°C directly on a fireclay brick. In a conventional oven (pre-heated), with upper and lower heat, bake in the lower 1/3<sup>d</sup>. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

**MHD:** 270 Tage bei mind. -18°C (ab Herstellung), Restlaufzeit mind. 180 Tage. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

**Shelf life:** 270 days at -18°C (from date of manufacture) with a residual term on minimum 180 days. Do not refreeze after thawing!

**GVO (Gentechnisch veränderte Organismen)**

Dieser Artikel ist nach EG-Verordnung 1829/2003 bzw. 1830/2003 **nicht kennzeichnungspflichtig**.

**GMO (Genetically modified organisms)**

This item does not require declaration according to Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and council of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms.



### Mikrobiologische Untersuchung

Escherichia coli /g Methode: §64 LFGB L 00.00-132/2 (entspricht ISO 16649-2)	100
Koagulase positive Staphylokokken /g Methode: §64 LFGB L 00.00-55 (entspricht ISO6888-1)	100
Präsumtive Bacillus cereus /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-33 (entspricht ISO 7932)	100
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-1	10 000
Listeria monocytogenes (quantitative) /25g Methode: BAV-IM-5.4-70 (validiert gg. ISO 11290-1)	nicht nachweisbar
Salmonellen / 25g Methode: §64 LFGB L 00.00-98 mod. (validiert gg. ISO 5679)	nicht nachweisbar

### Kennzeichnungspflichtige Zutaten mit allergenem Potential *Required labeling of ingredients with allergenic potential*

Allergene	Allergens
Lactose	Lactose
Gluten	Gluten



Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste						
		Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt			*Kreuzkon- tamination	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Kuhmilchprotein		Nein	X	Ja	
2	Lactose		Nein	X	Ja	
3	Hühnerei	X	Nein		Ja	
4	Sojaprotein	X	Nein		Ja	
5	Sojaöl	X	Nein		Ja	
6	Gluten		Nein	X	Ja	
7	Weizen		Nein	X	Ja	
8	Roggen	X	Nein		Ja	
9	Rind	X	Nein		Ja	
10	Schwein	X	Nein		Ja	
11	Huhn	X	Nein		Ja	
12	Fisch	X	Nein		Ja	
13	Schalen- und Krebstiere	X	Nein		Ja	
14	Mais	X	Nein		Ja	
15	Kakao	X	Nein		Ja	
16	Hefe	X	Nein		Ja	
17	Hülsenfrüchte	X	Nein		Ja	
18	Nüsse	X	Nein		Ja	
19	Nussöl	X	Nein		Ja	
20	Erdnuss	X	Nein		Ja	
21	Erdnussöl	X	Nein		Ja	
22	Sesam	X	Nein		Ja	
23	Sesamöl	X	Nein		Ja	
24	Glutamat	X	Nein		Ja	
25	Sulfit (E220 bis E228)	X	Nein		Ja	
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	X	Nein		Ja	
27	AZO- Farbstoffe	X	Nein		Ja	
28	Tartrazin (E102)	X	Nein		Ja	
29	Zimt	X	Nein		Ja	
30	Vanillin	X	Nein		Ja	
31	Koriander	X	Nein		Ja	
32	Sellerie	X	Nein		Ja	
33	Umbelliferae	X	Nein		Ja	
34	Karotte	X	Nein		Ja	
35	Lupine	X	Nein		Ja	
36	Senf	X	Nein		Ja	

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