



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung Name of product	Flammkuchen Premium Speck und Zwiebel / tiefgefroren Flammkuchen premium with bacon and onions / frozen
Artikelnummer Item number	564

Nährwerte Nutrition facts	100 g
Brennwert Energy value	772 kJ / 184 kcal
Fett Fat	8,07 g
davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids	3,05 g
Kohlenhydrate Carbohydrates	21,00 g
davon Zucker thereof sugar	2,41 g
Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein	6,83g
Salz salt	1,35 g

Zutaten: FLAMMKUCHENCREME 34% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, Rapsöl, WEIZENMEHL, Salz, Kartoffelstärke, Pfeffer), WEIZENMEHL, gekochter Bauchspeck 14% (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Extrakt aus Rosmarin; Rauch), Zwiebel 14%, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze.

Ingredients: TARTE FLAMBEE CREAM 34% (FROMAGE BLANC, CRÉME FRAICHE, canola oil, WHEAT FLOUR, salt, potato starch, pepper), WHEAT FLOUR, cooked bacon 14 % (pork meat, water, nitrite curing salt (table salt, preservative: sodium nitrite), maltodextrin, antioxidants: ascorbic acid, extract of rosemary; smoke), onion 14%, water, rape oil, table salt, spices.

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2021 Kerstin Hesel



Produktspezifikation

Produktgröße Product size / each	Ca. 34 x 24,5 x 1 cm
Toleranz Produktgewicht Tolerance product size	+/- 3%
Produktgewicht Weight per each	350 g
Bruttogewicht Gross weight	3,8 kg
Inhalt Verpackung (VPE) Content per Package	10 Stück 10 each
Vermaung / Verpackung (VPE) Size packaging	40 x 30 x 13,5 cm
Leergewicht Verpackung (VPE) Weight packaging	240 g Karton, 70 g Folie
Verpackungseinheit (VPE) Palette Packaging / pallet	104 Wellarton (braun) 104 industry pack cardboard (brown)
Kartons pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per palett	8 / 13
Bruttovermaung / Palette Outer case (including pallet)	1200 / 800 / 1900 mm
Material Auenverpackung (VPE) Material outer packaging	Wellkarton (braun) Industry pack cardboard (brown)
Material Innenverpackung Material inner packaging	Transparente PP-Folie (Einzelverpackung) Transparent PP-Foil (individual packaged)
Transportbedingungen und Lagerbedingungen Transport requirements and storage conditions	-18°C

Sensorik Features	Produkt Beschreibung Product discription
Aussehen / Farbe, ungebacken Appearance / color, unbaked	Dnner Flammkuchen gleichmäßig mit Flammkuchencreme bestrichen, belegt mit Speckstreifen und Zwiebeln Thin Flammkuchen-bases, topped with Tarte flambe cream, bacon strips and onions
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Speck und Zwiebel, kein Fremdgeruch Generic, like bacon and onion, no foreign smell
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Aussehen / Konsistenz, gebacken Appearance / consistence, baked	Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, gelb - goldener dünner Rand, belegt mit Speck und Zwiebel Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, yellow – gold edge, topped with bacon and onion
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), gebratenem Speck und gebratenen Zwiebel, kein Fremdgeruch Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked bacon and baked onions, no foreign smell
Geschmack Taste	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), gebratenem Speck und gebratenen Zwiebel, kein Fremdgeschmack Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked bacon and baked onions, no foreign taste
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2021 Kerstin Hesel



Produktspezifikation

Backanleitung: Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 275 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 6 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 – 6 minutes at 275 – 300°C directly on a fireclay brick. In a conventional oven (pre-heated), with upper and lower heat, bake in the lower 1/3rd. Alternatively: use a fan assisted oven (reduce fan) or a special baking plate.

MHD: 270 Tage bei -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	100
Koagulase positive Staphylokokken /g	100
Präsumtive Bacillus cereus /g	100
Schimmelpilze /g	10 000
Listeria monocytogenes (quantitative) /25g	nicht nachweisbar
Salmonellen / 25g	nicht nachweisbar

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

Allergene	Allergens
Milch (Lactose) Gluten	Milk (Lactose) Gluten

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2021 Kerstin Hesel



Produktspezifikation

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		Nein	X	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	Benzoesäure 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	Korriander	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.

Erstellung / Änderung	Prüfung	Freigabe
04.03.2021 M. Tkaczyk – Piela Anpassung Zutaten und NW	04.03.2021 Jochen Zwick	05.03.2021 Kerstin Hesel