



Produktspezifikation

| | |
|--|--|
| Artikelbezeichnung Name of product | Flammkuchen Premium 3 Käse / tiefgekühlt – rustique Flammkuchen premium 3 cheese / frozen - rustique |
| Artikelnummer Item number | 567 |

| | |
|---|-------------------|
| Nährwerte Nutrition facts | 100 g |
| Brennwert Energy value | 994 kJ / 237 kcal |
| Fett Fat | 14,02 g |
| davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids | 6,72 g |
| Kohlenhydrate Carbohydrates | 20,14 g |
| davon Zucker thereof sugar | 1,8 g |
| Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein | 7,81 g |
| Salz salt | 1,19 g |

Zutaten: SAUERRAHM 35%, WEIZENMEHL, KÄSE 19% (BRIE, REBLOCHON, BLAUKÄSE), Wasser, Zwiebeln 9%, Schnittlauch, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

Ingredients: SOUR CREAM 35 %, WHEAT FLOUR, CHEESE 19 % (BRIE, REBLOCHON; BLUECHEESE), water, onions 9%, chives, rape oil, table salt, spices

| | |
|---|--|
| Produktgröße Product size / each | Ca. 34 x 24,5 x 1 cm |
| Toleranz Produktgröße Tolerance product size | +/- 3% |
| Produktgewicht Weight per each | 340 g |
| Bruttogewicht Gross weight | 3,7 kg |
| Inhalt Verpackung (VPE) Content per carton | 10 Stück 10 each |
| Vermaßung / Verpackung (VPE) Size packaging | 40x30x13,5 cm |
| Leergewicht Verpackung Weight packaging | 240g Karton, 70g Folie |
| Verpackungseinheit (VPE) Palette Packaging / pallet | 104 Wellkarton (braun) 104 industry pack cardboard (brown) |
| Kartons pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per pallet | 8 / 13 |
| Bruttovermaßung / Palette Outer case (including pallet) | 1200 / 800 / 1900 mm |
| Material Außenverpackung (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 |

| | | |
|---|-------------------------|--------------------------|
| Erstellung / Änderung | Prüfung | Freigabe |
| 23.01.2020 M. Tkaczyk – Piela Redaktionelle Änderung | 24.01.2020 Jochen Zwick | 24.01.2020 Kerstin Hesel |



Produktspezifikation

| | |
|--|---|
| Sensorik Features | Produkt Beschreibung Product discription |
| Aussehen / Farbe, ungebacken Appearance / color, unbaked | Dünnere Flammkuchen gleichmäßig mit Sauerrahm bestrichen, belegt mit Käse, Zwiebeln und Schnittlauch Thin Flammkuchen-base, topped with sour cream, cheese, onions and chives |
| Geruch Smell / scent | Arttypisch, nach Käse, Zwiebel und Schnittlauch, kein Fremdgeruch Generic, like cheese, onions and chives, 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 Käse, Zwiebeln und Schnittlauch Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, yellow – gold edge, topped with cheese, onions and chives |
| Geruch Smell / scent | Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), gebackenem Käse, gebratenen Zwiebeln und Schnittlauch, kein Fremdgeruch Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked cheese, baked onions and chives, no foreign smell |
| Geschmack Taste | Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich) gebackenem Käse, gebratenen Zwiebeln und Schnittlauch, kein Fremdgeschmack Generic, like Flammkuchen (Baguette like), baked cheese, baked onions and chives, no foreign taste |
| Fremdkörper Foreign objects | Keine None |

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 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.

| | | |
|---|-------------------------|--------------------------|
| Erstellung / Änderung | Prüfung | Freigabe |
| 23.01.2020 M. Tkaczyk – Piela Redaktionelle Änderung | 24.01.2020 Jochen Zwick | 24.01.2020 Kerstin Hesel |



Produktspezifikation

Mikrobiologische Untersuchung

| | |
|--|-------------------|
| Escherichia coli /g | 100 |
| Koagulase positive Staphylokokken /g | 100 |
| Präsumtive Bacillus cereus /g | 100 |
| Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-1 | 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 |
|------------------|------------------|
| Lactose | Lactose |
| Gluten | Gluten |

| Erstellung / Änderung | Prüfung | Freigabe |
|---|-------------------------|--------------------------|
| 23.01.2020 M. Tkaczyk – Piela Redaktionelle Änderung | 24.01.2020 Jochen Zwick | 24.01.2020 Kerstin Hesel |



Produktspezifikation

| Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste | | | | | | |
|---|--------------------------------------|--|------|----|---------------------|---------------------------|
| 1 | Zutatenname | Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt | | | *Kreuzkontamination | Angabe des Inhaltsstoffes |
| | | Nein | X | Ja | | |
| 1 | Kuhmilchprotein | | X | Ja | | |
| 2 | Lactose | | 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.

| Erstellung / Änderung | Prüfung | Freigabe |
|---|-------------------------|--------------------------|
| 23.01.2020 M. Tkaczyk – Piela Redaktionelle Änderung | 24.01.2020 Jochen Zwick | 24.01.2020 Kerstin Hesel |