

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Linzerschnitte
Trancio alle nocciole linzerRevision
0

Hersteller / Produttore
Stabinger GmbH
Land / Stato
Italy
Adresse / Indirizzo
Anderterstrasse 11, 39030 Sexten / Sesto
Artikelnummer / Numero Articolo
01427
EAN Code Stück / Codice EAN pezzo
8012580014270
EAN Code Umkarton / Codice EAN
8012580114277
Zolltarifnummer:
19059060



Zusammensetzung:
Durchgebackene Nusschnitte mit Preiselbeer-Johannisbeerkonfitüre
Composizione:
Crostata con confettura di mirtilli rossi e ribes rosso
VERPACKUNG / CONFEZIONE
Boden und Kuppel aus PP Piatto e cupola di PP
Auslobung:
mit Preiselbeer-Johannisbeerkonfitüre 44% / con confettura di mirtilli rossi e ribes rosso 44%
Flash:
ohne gehärtete Fette / senza grassi idrogenati, frisches Produkt / prodotto fresco
Haltbarkeit in Tagen / Termine minimo di conservazione in giorni:
25
Lagertemperatur
+6°C
Conservare a
+6°C
Bio Produkt
Prodotta BIO
Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Koscher
kosher
Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Sonstiges
altro
Ja/Si <input type="checkbox"/> Nein/No <input checked="" type="checkbox"/>
Egalisierter Kiloartikel
articolo egalizzato:
Ja/Si <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <input type="checkbox"/>

Kartonmaße in mm Misure cartone a mm	Maße Verkaufseinheit in mm Misure unità di vendita in mm	Einheiten pro Karton Confezioni per cartone	Kartone pro Lage Cartoni per strato	Kartone pro Pal. Cartoni per ban.
400x350x74h	390x140x70h	2	8	120
Nettogewicht Verpackung in Gramm	peso confezione vuota in grammi		212	
Nettogewicht Karton in Gramm	peso cartone vuoto in grammi		100	
Nettogewicht Palette in Gramm	peso bancale vuoto in grammi		22000	
Nettogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso netto unità di vendita in grammi		900	
Bruttogewicht Verkaufseinheit in Gramm	peso lordo unità di vendita in grammi		1112	
Bruttogewicht Karton in Gramm	peso lordo cartone in grammi		2324	
Bruttogewicht Palette in Gramm	peso lordo bancale in grammi		300880	

	erstellt	geprüft	freigegeben
Name	MSc. Demetz Stefan	Hofer Gottfried	Stabinger Karl
Datum	15/03/2016	15/03/2016	15/03/2016
Unterschrift			

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Linzerschnitte
Trancio alle nocciole linzerRevision
0

**STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN gemäß EU
Verordnung Nr. 1169/2011 Anhang II**
**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE secondo il regolamento nr.
1169/2011 allegato II**

Allergene	Allergeni	Enthält Contiene	Spuren Tracce	Note
Glutenhaltiges Getreide	Cereali contenenti glutine	x		Weizen/frumento
Krustentiere	Crostacei			
Eier	Uova	x		Vollei/uova intere
Fische	Pesce			
Erdnüsse	Arachidi		x	
Sojabohnen	Soia			
Milch	Latte			
Schalenfrüchte	Frutta a guscio	x		Haselnüsse/nocciole
Sellerie	Sedano			
Senf	Senape			
Sesamsamen	Semi di sesamo			
SO ₂ >10 mg/kg	Anidride solforosa >10 mg/kg			
Lupinen	Lupini			
Weichtiere	Molluschi			

MITTLERER NÄHRWERT JE 100g / VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energiewert / valore energetico kJ	1525	kJ
Energiewert / valore energetico kcal	364	kcal
Fett / grassi	16	g
Davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	5	g
Kohlenhydrate / carboidrati	48	g
Davon Zucker / di cui zuccheri	33	g
Eiweiß / proteine	6,9	g
Salz/ sale	0,15	g

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Linzerschnitte
Trancio alle nocciole linzerRevision
0**Zutaten (in absteigender Reihenfolge):**

Preiselbeer-Johannisbeerkonfitüre 44% (Zucker, Preiselbeeren, rote Johannisbeere, Geliermittel: Pektin; Säureregulator: Citronensäure), **WEIZENMEHL, VOLLEI**, Zucker, **HASELNÜSSE** 9%, Palmfett, Sonnenblumenöl, Dextrose, **WEIZENSTÄRKE**, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulator: Citronensäure; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Aromen, Salz. Kann Spuren von **ERDNÜSSEN** enthalten.

Ingredienti (in ordine decrescente):

Confettura di mirtilli rossi e ribes rosso 44% (zucchero, mirtilli rossi, ribes rosso, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico), farina di **FRUMENTO, UOVA** intere, zucchero, **NOCCIOLE** 9%, grasso di palma, olio di girasole, destrosio, amido di **FRUMENTO**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; aromi, sale. Può contenere tracce di **ARACHIDI**.

**SPEZIFIKATION / SCHEDA TECNICA**Erstellt:
15/03/2016Linzerschnitte
Trancio alle nocciole linzerRevision
0**PHYSISCH- CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN / CARATTERISTICHE FISICE- CHIMICHE**

pH-Wert / pH	5±1
Struktur / struttura	Kompakt, homogen / compatta, omogenea
Geruch / odore	Typisch nach Linzer / tipico di torta alla linzer
Geschmack / sapore	Typisch nach Linzer / tipico di torta alla linzer

MIKROBIOLOGISCHE BESCHAFFENHEIT / CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Gesamtkeimzahl bei 30°C / carica batterica totale a 30°C	< 1Mio UFC/g
Coliforme / Coliformi	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Schimmel / muffe	< 1000 UFC/g
Hefen / lieviti	< 10.000 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 50 UFC/g
Salmonellen / salmonelle	neg. UFC/25g
Listeria monocytogenes	neg. UFC/25g

Lebensmittel Zusatzstoffe / Additivi alimentari

Typ / tipo	Nummer numero	Beschreibung / descrizione
Säureregulator / correttore di acidità	E 330	Citronensäure / Acido citrico
Emulgator/ emulsionante	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren / Mono- e digliceridi degli acidi grassi
Geliermittel / gelificante	E 440	Pektine /Pectine
Backtriebmittel / agente lievitante	E 450	Diphosphate / Difosfati
Backtriebmittel / agente lievitante	E 500	Natriumcarbonate / Carbonati di sodio