



Produktspezifikation

Ziehteig, tiefgefroren, roh, 6x 500g
Artikelnummer 16516

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460013949	8000460020442	
Abmessungen	390x70x35 mm	400x155x114 mm	Höhe: 170 cm
Gewicht: netto kg	500g	3 kg	600 kg
brutto kg		ca. 3,48 kg	ca. 719,80 kg

Verpackung: Stück / Faltschachtel 2
 Faltschachtel / Umkarton 6
 Kartons / Palette 200, 10 Lagen/Palette à 20 Kartons

Allgemeine Produktbeschreibung: Backfertiger tiefgefrorener Ziehteig, hauchdünne Blätter aufgerollt (ca. 37x50cm).

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Salz, Maisstärke, Dextrose, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

Allergene: Weizen (Gluten).

Zubereitung: Nur gebacken zu verzehren. Den Ziehteig bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden lang auftauen lassen und mit Öl besprühen. Im vorgewärmten Backofen je nach Rezept goldgelb backen.

Mikrobiologische Werte <i>KbE/g:</i>	Grenzwerte
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	10.000
<i>Escherichia coli</i>	1000
<i>Staphylococcus aureus</i>	1000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	100/1g

Mittlere Nährwerteangaben pro 100g:

Energie:	1233 kJ / 290 kcal
Fett:	0,7 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	63 g
-davon Zucker:	1,6 g
Eiweiß:	8,0 g
Salz:	1,0 g

Mindestens haltbar bis: wenn nicht anders angegeben 24 Monate bei Einhaltung der vorgegebenen Lager- und Transportbedingungen

Restlaufzeit: 16 Monate

Lagerung: bei -18°C oder weniger

Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und kann im Kühlschrank (+4°C) für 7 Tage aufbewahrt werden.

Transport: bei -18°C oder weniger

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Luca Bosello	Karl Huber
Datum	21.05.2021	21.05.2021