



Produktspezifikation

Ziehteig, tiefgefroren, roh 500g – 2 Stück Artikelnummer 16508

	Verkaufseinheit	Karton	Palette
EAN-Code	8000460013949	8000460013956	
Abmessungen	390x70x34 mm	395 x 288 x 113 mm	Höhe: 130 cm
Gewicht: netto kg	500g	6 kg	480 kg
brutto kg		6,916 kg	569 kg

Verpackung:
Stück / Faltschachtel 2
Faltschachtel / Umkarton 12
Kartons / Palette 80, 10 Lagen/Palette à 8 Kartons

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

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Salz, Maisstärke, Dextrose, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.
Vor dem Verzehr backen.

Allergene: Enthält Gluten.

Zubereitung: Den Ziehteig bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden in der Verpackung auftauen lassen, mit Öl besprühen und je nach Belieben 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

Nährwerte pro 100g:

Brennwert kcal:	290	Brennwert kJ:	1233
Fett:	0,7 g	davon gesättigte Fette:	0,2 g
Kohlenhydrate:	63 g	davon Zucker:	1,6 g
Eiweiß:	8 g		
Salz:	1 g		

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

Restlaufzeit: 12 Monate

Lagerung: bei -18°C oder weniger
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und bei +4°C für 7 Tage aufbewahren.

Transport: bei -18°C oder weniger

	Erstellung	Prüfung und Freigabe
Stelle	Qualitätssicherung OK	Geschäftsführung OK
Name	Doris Gschnitzer	Karl Huber
Datum	07.10.2014	08.10.2014