

Marktl Gourmet GmbH Wöllach 20 9562 Himmelberg	<b>Produkt-Spezifikation</b>	Dokument Nr.:	
		Stand(Datum):	09 10 2014
	<b>TARTE FLAMBEE BIRNE</b>	Art. Nr.:	00007568
		Freigabe (Datum, Visum)	EAN 9 120046 16004 7

Die von Ihnen gemachten Angaben werden zur Erstellung unserer Produktspezifikationen herangezogen. Pro Produkt eine Spezifikation ausfüllen

<b>Sachbezeichnung LMV:</b>	Tarte flambee Birne tiefgefroren
-----------------------------	----------------------------------

<b>Zusammensetzung nach LMV (Zutaten):</b>		
Teig (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Pflanzenöl, Zucker), 27% Birne, Käse, Sauer Rahm, Creme fresh, Knoblauchgranulat, Salz, Zucker, Gewürze, Gorgonzola		

glutenfrei:	<input type="checkbox"/>	
lactosefrei:	<input type="checkbox"/>	
vegetabil:	ja	

<b>Allergene Stoffe und Unverträglichkeiten (nach EU Richtlinie 2003/89/EG)</b>			
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse:	<input checked="" type="checkbox"/>	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Eier und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid u. Sulfid (ab 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>
Fisch und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Sellerie und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>	Senf und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>
Soja und -erzeugnisse:	<input type="checkbox"/>		
Milch und -erzeugnisse:	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lactose:	<input checked="" type="checkbox"/>		

<b>Novel Food - GVO's</b>	<b>Nein</b>	<b>Ja</b>
Verwenden Sie zur Herstellung einzelner Produkte neuartige Lebensmittel gemäss Novel-Food 258/97 EG bzw. gentechnische veränderte, entsprechend EU-VO 1829/2003, Lebensmittel, Zutaten, Hilfsstoffe, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn Ja oder nicht auszuschliessen, wird dadurch eine Kennzeichnung gemäss Verordnung EG 49/2000, EG 50/2000 bzw. EU-VO EG 1830/2003 erforderlich ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn Ja, bitte Zutat und Deklaration im Produktblatt angeben. Zutat und Deklaration:		

<b>Herstellungsland:</b>	Österreich	<b>Zolltarifnr.:</b>	
--------------------------	------------	----------------------	--

Marktl Gourmet GmbH Wöllach 20 9562 Himmelberg	<b>Produkt-Spezifikation</b>	<b>Dokument Nr.:</b>	
		<b>Stand(Datum):</b>	09 10 2014
	<b>TARTE FLAMBEE BIRNE</b>	<b>Art. Nr.:</b>	00007568
		<b>Freigabe (Datum, Visum)</b>	EAN 9 120046 16004 7

<b>Verpackung:</b>			
<b>Verpackungstyp (Karton etc.):</b>	<input type="text" value="Karton"/>	<b>Unterverpackung (Beutel etc.)</b>	Beutel
<b>Etikett VE</b>	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	<b>Etikett Unterverpackung</b>	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Nettofüllmenge:</b>	3960g	<b>Masse Verp. (L / B / H):</b>	380x280x185
<b>EH/KTN</b>	12 x 330g	<b>LA/Pal:</b>	9 KTN/Pal: 72
<p>Jede Verpackungseinheit muss mit der Produktbezeichnung, dem Produktionscode (sofern nicht identisch mit dem Haltbarkeitsdatum), dem Mindesthaltbarkeitsdatum, dem Nettogewicht, sowie, falls erforderlich, einer Zusatzbezeichnung versehen werden.</p>			

<b>Lieferung:</b>	tiefgekühlt bei -18°C
-------------------	-----------------------

<b>Lagerbedingungen:</b>	tiefgekühlt bei -18°C
<b>Gesamthaltbarkeit ab Produktion (Monate):</b>	<input type="text" value="12"/>
<b>Garantierte Restlaufzeit (Monate):</b>	<input type="text" value="10"/> (Vorgabe Mind. 2/3 der Gesamthaltbarkeit)

<b>Zubereitung:</b>
Pizzaofen: vorgeheizt, bei 300 °C, ca. 5-6 min

Hiermit bestätigt der Lieferant, dass die Ware den Anforderungen der EU - Lebensmittelverordnung entspricht.	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
--	--

<b>Anschrift des Lieferanten:</b>		
Marktl Gourmet GmbH Wöllach 20 9562 Himmelberg	<b>Ansprechpartner:</b> <b>Telefon Nr.:</b> <b>Email-Adresse:</b>	Frau Marktl 0676/84662516 <a href="mailto:gourmetvertrieb@gmail.com">gourmetvertrieb@gmail.com</a>