



Artikelbezeichnung Name of product	Flammkuchen Lachs und Lauch / tiefgekühlt – oval Flammkuchen with salmon and leek / frozen - oval
Artikelnummer Item number	427

Nährwerte Nutrition facts	100 g
Brennwert Energy value	890 kJ / 213 kcal
Fett Fat	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated fatty acids	4,6 g
Kohlenhydrate Carbohydrates	24,3 g
Zucker Sugar	2,14 g
Gesamteiweiß (Nx6,25) Total protein	7,0 g
Salz salt	1,24 g

Zutaten: SAUERRAHM 34%, WEIZENMEHL, geräucherter LACHS 14% (LACHS*, Speisesalz, Rauch), Wasser, Lauch 7%, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

* Aquakultur

Ingredients: SOUR CREAM 34%, WHEAT FLOUR, smoked SALMON 14% (SALMON*, table salt, smoke), water, leek 7%, rape oil, table salt, spices

* aquaculture

Produktgröße Product size / each	Ca. 28 x 38 cm
Toleranz Produktgröße Tolerance product size	+/- 3%
Produktgewicht Weight per each	320 g
Bruttogewicht Gross weight	3510 g
Inhalt Verpackung (VPE) Content per Package	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 Karton (braun) 104 industry pack cardboard (brown)
Karton pro Lage / Lagen pro Palette Cartons per layer / layers per pallet	8 / 13
Bruttovermaßung / Palette Outer case (including pallet)	1900 / 800 / 1200 mm
Material Außenverpackung (VPE) Material outer packaging	Brauner Wellkarton Industry pack cardboard (brown)
Material Innenverpackung Material inner packaging	Transparente PE-Folie (Einzelverpackung) Transparent PE-Foil (individual packaged)
Transportbedingungen Transportation requirements	-18°C
Ean – code	4260167248271

Erstellung / Änderung: 24.01.2017 Jochen Zwick	Prüfung / Freigabe: 25.01.2017 Andrea Kuntz	Version: 1.0
---	--	-----------------



Sensorik Features	Produkt Beschreibung Product discription
Aussehen / Farbe, ungebacken Appearance / color, unbaked	Dünnere Flammkuchen gleichmäßig mit Sauerrahm bestrichen, belegt mit Lachs und Lauch Thin Flammkuchen-bases, topped with sour cream, salmon and leek
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Lachs und Lauch, kein Fremdgeruch Generic, like salmon and leek, no foreign smell
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Aussehen / Konsistenz, gebaken Appearance / consistence, backed	Knusprig, krosser dünner Boden, leicht nach oben gewölbter, goldbrauner dünner Rand, belegt mit Lachs und Lauch Crunchy, crispy thin flammkuchen, slightly elevated, golden-brown rim, topped with salmon and leek
Geruch Smell / scent	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), Lachs und Lauch, kein Fremdgeruch Generic, like Flammkuchen (Baguette like), salmon and leek, no foreign smell
Geschmack Taste	Arttypisch, nach Flammkuchen (Baguette ähnlich), Lachs und Lauch, kein Fremdgeschmack Generic, like Flammkuchen (Baguette like), salmon and leek, no foreign taste
Fremdkörper Foreign objects	Keine None

Backanleitung: Folie entfernen. Das beste Backergebnis wird in einem vorgeheizten Pizza- bzw. Flammkuchenofen erreicht. Bei 250 – 300°C Ober- und Unterhitze wird der Flammkuchen für 4 – 5 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 – 5 minutes at 250 – 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: 24.01.2017 Jochen Zwick	Prüfung / Freigabe: 25.01.2017 Andrea Kuntz	Version: 1.0
---	--	-----------------



Mikrobiologische Untersuchung-

Escherichia coli /g Methode: §64 LFGB L 00.00-132/2 (entspricht ISO 16649-2)	100
Koagulase positive Staphylokokken /g Methode: §64 LFGB L 00.00-55 (entspricht ISO6888-1)	100
Präsumtive Bacillus cereus /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-33 (entspricht ISO 7932)	100
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-1	10 000
Listeria monocytogenes (quantitative) /25g Methode: BAV-IM-5.4-70 (validiert gg. ISO 11290-1)	nicht nachweisbar
Salmonellen / 25g Methode: §64 LFGB L 00.00-98 mod. (validiert gg. ISO 5679)	nicht nachweisbar

Kennzeichnungspflichtige Zutaten mit allergenem Potential *Required labeling of ingredients with allergenic potential*

Allergene	Allergens
Lactose	Lactose
Gluten	Gluten
Fisch	Fisch

Erstellung / Änderung:	Prüfung / Freigabe:	Version:
24.01.2017 Jochen Zwick	25.01.2017 Andrea Kuntz	1.0



Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste

		Im gelieferten Produkt aktiv zugesetzt			*Kreuzkon- tamination	Angabe des Inhaltsstoffes
1	Kuhmilchprotein		Nein	X	Ja	
2	Lactose		Nein	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		Nein	X	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	Benzoesäure 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: 24.01.2017 Jochen Zwick	Prüfung / Freigabe: 25.01.2017 Andrea Kuntz	Version: 1.0
---	--	-----------------