

Artikel TK CIABATTA VORGEB. 55x110G Back&Frost
Marke (Eigenmarke)
Artikelnummer 65004069
Artikelbeschreibung Ciabatta vorgebacken, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht 55 x 110
Gebinde / Einheit (kg//St.) g
Direktverpackung Karton
Verpackungsmaterial
Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller Back & Frost Leipzig GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENGLUTEN, Zucker, WEIZENMALZMEHL, ROGGENMEHL. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch und Sesam enthalten.

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: Produzent

Energie (kJ / kcal)	1028 / 242
Fett	
gesamt	0,80
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	49,20
davon Zucker	1,50
Eiweiß	8,20
Salz	1,60

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	

Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizen-, Roggen- und Gerstenerzeugnisse
Dinkel			x
Gerste	x		
Hafer			x
Kamut			x
Roggen	x		
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
		ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x		

chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch		X
lactosefrei		X
glutenfrei		X
gentechnisch verändert		X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x

Zubereitungshinweis

Gefrorene Ciabatta auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 10 Min. auftauen. Ofen auf 200 °C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen. Die Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können nach eigenem Belieben verändert werden. Backtemperatur Stikken-/Etagenofen: 210-220 °C. Backtemperatur Heißluftofen: 200-210 °C. Backzeit: ca. 15 Min.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)