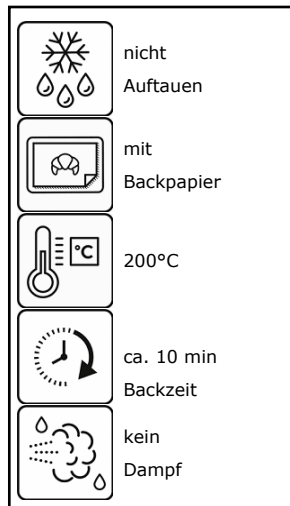
	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>22.03.2021 15:46</b>
		Benutzer: <b>LDIM</b>
		Seite: <b>1 von 4</b>
<b>4131</b>	<b>HB Fredy's Baguette</b>	Version: <b>21.01.2021</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 1. Produktbeschreibung

### Beschreibung

### Backanleitung




### Labels

<b>Lagerbedingung</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18°C		
<b>Haltbarkeit ab Produktion</b>	8 Mon	<b>Haltbarkeit ab Auslieferung min.</b>	2 Mon

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Optik</b>	längliches Weizenbaguette, 5 mal geschnitten		
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	350 g
<b>EAN Code</b>	7640148740678	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	22 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.585 m x 0.381 m x 0.220 m		
<b>Verpackungsvolumen</b>	0.00 Ltr	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	4 Ktn
<b>Verpackungsgewicht</b>	8.40 kg	<b>Lagen pro Palette</b>	8 Lag
<b>Palettenhöhe</b>	1.910 m	<b>Einheiten pro Palette</b>	32 Ktn
		<b>Palettengewicht</b>	289 kg

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>22.03.2021 15:46</b>
		Benutzer: <b>LDIM</b>
		Seite: <b>2 von 4</b>
<b>4131</b>	<b>HB Fredy's Baguette</b>	Version: <b>21.01.2021</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


### 3. Deklaration gemäss CH-LMV

**Sachbezeichnung** Backware, helles Weizenbaguette. Vorgebacken und tiefgekühlt.

**Zutaten** **Weizenmehl** (weiss, ruch) (CH), Mehlmischung [**Weizenmehl** (CH), **Weizenprotein**, **Gerstenmalzmehl**, Acerolapulver (auf Maltodextrin)], Wasser, Alpensalz (unjodiert) (CH), **Weizenkeime** (CH), Hefe frisch, Rapsöl, **Roggenmehl** (CH).

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, Gerste, Roggen]
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Eier			X	
Fische		X		
Krebstiere		X		
Soja			X	
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sesam			X	
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln			X	
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Haselnüsse			X	
Walnüsse			X	
Pistazien		X		
Macadamianüsse			X	


	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>22.03.2021 15:46</b>
		Benutzer: <b>LDIM</b>
		Seite: <b>3 von 4</b>
<b>4131</b>	<b>HB Fredy's Baguette</b>	Version: <b>21.01.2021</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	977 kJ / 231 kcal	977 kJ / 231 kcal	11.6
<b>Fett</b>	1.58 g	1.58 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.17 g	0.17 g	
<b>Kohlenhydrat</b>	44.78 g	44.78 g	
davon:			
- Zucker	0.42 g	0.42 g	
<b>Ballaststoffe</b>	3.28 g	3.28 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	7.70 g	7.70 g	
<b>Salz</b>	1.74 g	1.74 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			

#### Ist das Produkt...

ovo-lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig	Ja
ovo-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig	Ja
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Ja
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Ja

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>22.03.2021 15:46</b>
		Benutzer: <b>LDIM</b>
		Seite: <b>4 von 4</b>
<b>4131</b>	<b>HB Fredy's Baguette</b>	Version: <b>21.01.2021</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

**DGHM Gruppe 6:** für durchgebackene Tiefkühl-Backwaren mit und ohne Füllung (bestimmungsgemäß verzehrsfertig ohne Erhitzen) (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$1 \times 10^5$	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$
<i>Escherichia coli</i>	$1 \times 10^1$	$1 \times 10^2$
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	$1 \times 10^2$
Schimmelpilze	$1 \times 10^2$	---

## 6. Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

## 7. Verpackungsmaterial

Die verwendete Verpackung der Produkte ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

## 8. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden. (einschl. Zusatzstoffe und Aromen)

## 9. Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

## 10. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrecht in der aktuell gültigen Version entspricht.

Diese Dokument ist elektronisch erzeugt und ohne Unterschrift gültig.