

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 51540

Verkehrsbezeichnung:

QUICHE MIT GEMÜSE ROHTK



Beschreibung:

Mürbteigtörtchen gefüllt mit einem Gemüsemix und einer Käse-Eier-Royal

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 40 g

Gebindegröße: 90 Stück / Karton

Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm

Kartongewicht: 250 Gramm

Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette

Eancode: 9003299515409

Zutaten: WEIZENmehl, past. VOLLMILCH 3,5% Fett, mediterrane Gemüsemischung 16,34% (Tomaten ungeschält 38%, Zucchini 20%, Auberginen 20%, Zwiebeln 10%, Pfeffer rot 6%, Pfeffer grün 6%), BUTTER, GratinkÄSE 45% Fett i.Tr., aus pasteurisierter MILCH (MILCH, Maisstärke, Salz, Farbstoff: Beta-Carotin, Lab, Käsereikulturen), past. VolleI, Wasser, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Malzextrakt (GERSTE), Gewürze, Gemüse-Bouillon ((Speisesalz, Speisewürzen, Zucker, Gewürze, Aroma, Karamell (Glucosesirup, Zucker) Gewürzextrakte)), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Verdickungsmittel: Xanthan

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 100 % Hitze, 17 Minuten goldbraun backen.
Dürfen nur in den Papierbackformen gebacken werden.
Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen.

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und
Lagerbedingungen: - 18°C
Zolltarifnummer: 19059080
MHD ab Produktion: 12 Monate

Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1142 kJ 273 kcal
Fett:	18,7 g
gesättigte Fettsäuren:	12,2 g
Kohlenhydrate:	17,1 g
Zucker:	2,2 g
Eiweiß:	9,0 g
Salz:	1,1 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur
enthalten

X	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	PC/72 h/30°C	KBE /g	<1 x 10 ⁵
Schimmelpilze	YGC/5 d/25 °C	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	COLIC/24h/37°C	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	Baird Parker/2x24 h/37°C	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	Bacillus-Cere us-Agar/24h/37°C	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g	PCR		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	Fraser-B./ALO A/48h/37°C	KBE /g	<1 x 10 ²