

Produktinformation		Sensorik im verzehrfähigem Zustand	
	<b>Artikelnummer</b>	71001	<b>Aussehen</b>
	<b>Artikelbezeichnung</b>	TK Tgg Mexico Stange 36 x 140g	In sich gedrehter Teigling mit Füllung
	<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Weizengebäckstange mit Tomatenfüllung. 36 Stück je Karton. Tiefgefroren.	<b>Konsistenz</b>
	<b>Zutaten</b>	<b>Weizenmehl</b> , Trinkwasser, Margarine (Palmfett, Wasser, Pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblume (in veränderten Gewichtsanteilen), Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Emulgator Lecithine, Säureregulator Citronensäure, Säureregulator Natriumcitrate, Speisesalz, Aroma, Antioxidationsmittel Alpha-Tocopherol, Farbstoff Carotin), Tomatensauce (Tomaten, Salz), geschälte Tomaten (Tomaten, Tomatensaft, Salz), Mohn, Gouda Gerieben ( <b>pasteurisierte Milch</b> , Stärke, Salz, Starterkultur, mikrobielles Lab), Kaltsaftbinder (Zucker, modifizierte Maisstärke, Traubenzucker, Säuerungsmittel Zitronensäure (E330)), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Zucker, weißer Pfeffer (Pfeffer), Basilikum, Chillipulver	<b>Geruch/ Geschmack</b>
<b>Allergene</b>	Milch, Weizen	nach Tomate und Mohn	<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>
<b>Mögliche Kreuzkontaminationen</b>	Das Produkt kann Spuren von Milch, Ei, Haselnuss, Walnuss, Mandel, Pistazie und Lupine enthalten.		<b>Allgemein</b>
			Produkt sowie Verpackung entsprechen den aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Sämtliche Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen. Entsprechende Bestätigungen der Lieferanten liegen vor.
			<b>GVO-Erklärung</b>
			Dieses Produkt unterliegt keiner Verpflichtung zur Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gem. der GVO Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Es kann jedoch nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden, dass sich unabsichtlich Spuren von genetisch veränderten Organismen in diesem Produkt befinden.
			<b>Gewichte Verkaufseinheiten</b>
			<b>Brutto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b>
		5.252 g	
			<b>Netto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b>
		5.040 g	
			<b>Daten Verkaufseinheit</b>
			<b>Material Karton</b>
		Wellpappe	
			<b>Kartonlänge (L) in mm</b>
		385	
			<b>Kartonbreite (B) in mm</b>
		290	
			<b>Kartondicke (H) in mm</b>
		132	
			<b>Kartongewicht in g</b>
		160	
			<b>Material Folie</b>
		PE-Folie	
			<b>Foliengewicht in g</b>
		52	
			<b>Stück je Karton</b>
			<b>Anzahl Beutel im Karton</b>

<b>Auftau-/ Backanleitung</b>	Produkt aus der Verpackung nehmen und 20 Minuten auftauen lassen. Danach mit Schwaden bei 195°C für ca. 16-18 Minuten backen.
<b>Aufbewahrung TK-Artikel</b>	*** bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Datumsdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Auslieferungs-/Transporttemperatur</b>	-18°C
<b>Mikrobiologische Richt- und Warnwerte</b>	Die mikrobiologischen Werte dieses Artikels entsprechen den Richt- und Warnwerten der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

## Nährwertangaben je 100g

<b>Energie (kJ)</b>	1.154 kJ
<b>Energie (kcal)</b>	278 kcal
<b>Fett</b>	16 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	6,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	28 g
<b>davon Zucker</b>	3,5 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,4 g
<b>Eiweiß</b>	5,3 g
<b>Salz</b>	1,16 g
<b>Nährwertschwankungen</b>	Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen

## Produktabmessungen

<b>Länge in cm</b>	22,5-27,5
<b>Breite in cm</b>	3,0-4,5
<b>Höhe in cm</b>	3-4
<b>Durchmesser in cm</b>	
<b>Stückgewicht in g</b>	140g gebacken: 120g

## Palettenlogistik

<b>Palettenbezeichnung</b>	Europalette, gewickelt
<b>Verkaufseinheiten je Palette in Karton</b>	96
<b>Gesamtstückzahl pro Palette in Stück</b>	3456
<b>Verkaufseinheiten je Lage in Karton</b>	8
<b>Lagen pro Palette</b>	12
<b>Palettenhöhe in cm</b>	184
<b>Nettogewicht in kg</b>	480
<b>Bruttogewicht in kg</b>	499,2

## Haltbarkeitsinformation

<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion in Tagen</b>	120
<b>Restlaufzeit in Tagen</b>	60
<b>GTIN</b>	4036995710019 (Karton)
<b>Intrastat Nummer</b>	
<b>Erklärung</b>	Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.