


Produktinformation		Sensorik im verzehrfähigem Zustand		
	<b>Artikelnummer</b>	16434	<b>Aussehen</b>	freigeschoben, länglich gedreht, Dekor: Roggenmehl, glänzende Krume
	<b>Artikelbezeichnung</b>	Tk Rustino 50x100g	<b>Konsistenz</b>	rösche Kruste, grobe, wilde Porung, weiche, saftige Krume
	<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Vorgebackenes handgedrehtes Weizenkleingebäck, tiefgefroren	<b>Geruch/ Geschmack</b>	
	<b>Zutaten</b>	Trinkwasser, Mehlmischung ( <b>Weizenmehl, Weizenkleber, Weizenkeime, Roggensauerteig getrocknet,</b> ) Mehl ( <b>Weizenmehl, Roggenmehl</b> ), <b>Weizengluten</b> , Oliventresteröl (80% Oliventresteröl 20% natives Olivenöl extra), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Hefe	<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	
	<b>Allergene</b>	Roggen, Weizen	<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>Mögliche Kreuzkontaminationen</b>	Das Produkt kann Spuren von MILCH, SOJA, SESAM und LUPINE enthalten.	<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>Auftau-/ Backanleitung</b>	Produkt aus der Verpackung nehmen und im Backofen bei 220°C mit Schwaden ca. 10-12 Min. backen und abkühlen lassen.	<b>Gewichte Verkaufseinheiten</b>		
<b>Aufbewahrung TK-Artikel</b>	*** bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Datumsdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	<b>Brutto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b>	5.454 g	
<b>Auslieferungs-/Transporttemperatur</b>	-18°C	<b>Netto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b>	5.000 g	
<b>Mikrobiologische Richt- und Warnwerte</b>	Die mikrobiologischen Werte dieses Artikels entsprechen den Richt- und Warnwerten der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).	<b>Daten Verkaufseinheit</b>		
<b>Nährwertangaben je 100g</b>		<b>Material Karton</b>	Wellpappe	
		<b>Kartonlänge (L) in mm</b>	590	
		<b>Kartonbreite (B) in mm</b>	255	
		<b>Kartondecke (H) in mm</b>	355	
		<b>Kartongewicht in g</b>	402	
		<b>Material Folie</b>	PE-Folie	
		<b>Foliengewicht in g</b>	52	
		<b>Stück je Karton</b>	50	

<b>Energie (kJ)</b>	1.154 kJ
<b>Energie (kcal)</b>	274 kcal
<b>Fett</b>	2,8 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	51 g
<b>davon Zucker</b>	1,3 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,3 g
<b>Eiweiß</b>	10 g
<b>Salz</b>	1,51 g
<b>Nährwertschwankungen</b>	Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen

## Produktabmessungen

<b>Länge in cm</b>	11-17
<b>Breite in cm</b>	4-6
<b>Höhe in cm</b>	3,5-4,5
<b>Durchmesser in cm</b>	
<b>Stückgewicht in g</b>	100

## Anzahl Beutel im Karton

### Palettenlogistik

<b>Palettenbezeichnung</b>	Europalette, gewickelt
<b>Verkaufseinheiten je Palette in Karton</b>	30
<b>Gesamtstückzahl pro Palette in Stück</b>	1500
<b>Verkaufseinheiten je Lage in Karton</b>	6
<b>Lagen pro Palette</b>	5
<b>Palettenhöhe in cm</b>	197,5
<b>Nettogewicht in kg</b>	150
<b>Bruttogewicht in kg</b>	184

### Haltbarkeitsinformation

<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion in Tagen</b>	365
<b>Restlaufzeit in Tagen</b>	270
<b>GTIN</b>	4036995164348 (Karton)
<b>Intrastat Nummer</b>	19059080
<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.