




	Produktspezifikation	Erzeugt: 19.11.2018 9:26
		Benutzer: PGE
		Seite: 1 von 4
8508	HB Quiche mit Käse Ø 12 cm	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung

Vorgebackenes Quiche mit würziger Käsefüllung aus Schweizer Käsen, 12 cm Durchmesser.

Backanleitung

	60 min Auftauen
	ohne Backpapier
	170°C
	ca. 14 min Backzeit
	kein Dampf

Labels

Lagerbedingung

Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Haltbarkeit ab Produktion


8 Mon

Haltbarkeit ab Auslieferung min.

2 Mon

2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	280 g
EAN Code	7640116562097	Stück pro Verkaufseinheit	18 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.400 m x 0.305 m x 0.150 m		
Verpackungsvolumen	18.30 Ltr	Einheiten pro Palettenlage	8 Ktn
Verpackungsgewicht	5.36 kg	Lagen pro Palette	10 Lag
Palettenhöhe	1.850 m	Einheiten pro Palette	80 Ktn
		Palettengewicht	449 kg

	Produktspezifikation	Erzeugt: 19.11.2018 9:26
		Benutzer: PGE
		Seite: 2 von 4
8508	HB Quiche mit Käse Ø 12 cm	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz


3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Backware. Quiche mit Käsefüllung. Vorgebacken und tiefgekühlt

Zutaten **Vollmilch** (CH), **Weizenmehl** [weiss, halbweiss] (CH), Schweizer **Hartkäse** vollfett 14.8% (CH), **Vollei*** (CH), Wasser, Pflanzliche Fette [Sheabutter, Rapsöl], **Vollrahm** (CH), modifizierte Stärke, **Butter** (CH), Schweizer **Halbhartkäse** vollfett 1% (CH), Meersalz, **Weizenkeime** (CH), Gemüsebouillon [Speisesalz unjodiert, Saccharose, Würze (Mais), Maltodextrin (Mais/**Weizen**), Gewürze, Kartoffelstärke (DE)], Backmittel [Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Stabilisatoren: Ammoniumphosphat, Calciumphosphat, **Weizenstärke**], Gewürze, Hefe.
*mit tiergerecht produzierten Schweizer Frischeiern aus Freiland-Auslaufhaltung

Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			glutenhaltiges Getreide [Weizen]
Milch (einschliesslich Lactose)	X			Milch (einschliesslich Lactose) [Milch, Käse, Vollrahm, Butter]
Eier	X			Vollei
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	


	Produktspezifikation	Erzeugt: 19.11.2018 9:26
		Benutzer: PGE
		Seite: 3 von 4
8508	HB Quiche mit Käse Ø 12 cm	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	1'120 kJ / 269 kcal	1'120 kJ / 269 kcal	13.3
Fett davon:	16.78 g	16.78 g	
- gesättigte Fettsäuren	6.55 g	6.55 g	
Kohlenhydrat davon:	19.25 g	19.25 g	
- Zucker	2.33 g	2.33 g	
Ballaststoffe	1.02 g	1.02 g	
Eiweiss / Protein	9.64 g	9.64 g	
Salz	1.43 g	1.43 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	Nein
ovo-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig	Nein
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Nein
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Nein

	Produktspezifikation	Erzeugt: 19.11.2018 9:26
		Benutzer: PGE
		Seite: 4 von 4
8508	HB Quiche mit Käse Ø 12 cm	Version: 24.08.2018 Prod.-Land: Schweiz

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	1x10 ⁵	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 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.