

Produktspezifikation

GTG Laugen Buttergipfel

1. Allgemeine Angaben

Artikel Nr.	405.332
Produktebezeichnung	GTG Laugen Buttergipfel
Sachbezeichnung nach LGV	Laugen Buttergipfel Teigling
Produktbeschreibung	Zum Fertigbacken: Teiglinge auf ein Blech absetzen und 15–20 Min. bei ca. 200°C backen.
Produktionsland	Schweiz

2. Zusammensetzung

Zutaten	Anteil	Herkunft
Weizenmehl		
Butter	23%	
Wasser		CH
Hefe		
Vollmilchpulver		
Vollei (Bodenhaltung)		CH
Zucker		
Speisesalz jodiert		
Emulgator (E472e)		
Weizengluten		
Oberflächenbehandlungsmittel (E524)		
Mehlbehandlungsmittel (E300)		
Deklaration: Weizenmehl , Butter 23%, Wasser, Hefe, Vollmilchpulver , Vollei (CH, Bodenhaltung), Zucker, Speisesalz jodiert, Weizenprotein, Emulgator (E472e), Säureregulator: Natriumhydroxid		

3. Allergene

	Ist im Produkt enthalten ≥ 1 g/kg		Ist im Produkt enthalten < 1 g/kg
	ja	nein	Spuren
Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Hartschalenobst (Nüsse) , d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus			x

avellana), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

4. Nährwertangaben

Pro 100 g	x	Nährwerte berechnet	x
Pro 100 mL		Nährwerte analytisch bestimmt	
	Wert		
Energie	1561 kJ / 373 kcal		
Fett	22 g		
Davon gesättigte Fettsäuren	12 g		
Kohlenhydrate	39 g		
Davon Zucker	3 g		
Ballaststoffe			
Eiweiss	8 g		
Salz	0.8 g		

5. Zusatzangaben

Das Produkt ist:	ja	nein
Lakto-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig		x
Ovo-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig		x
Ovo-lakto-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig	x	
Vegan Keine Zutaten tierischer Herkunft		x

6. Lager – und Transporthinweis

Lagerbedingungen	Tiefkühlprodukt. Bei mindestens -18°C aufbewahren.
Produktehandlung	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Haltbarkeit	5 Monate
Datierungstyp	tt.mm.jjjj

7. Verkaufseinheit

Liefereinheit	Karton à 75 Stk.
Nettogewicht	4500 g (75 x 60 g)

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand der Artikelnummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums gewährleistet.

GVO-Erklärung

Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.

Rechtliche Information / Bestätigung

Rechtlicher Hinweis: Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.

Bestätigung: Dieses Formular ist elektronisch hergestellt und ohne Unterschrift gültig.

Kleiner Bäckerei-Konditorei
Geerenweg 2
8048 Zürich

Freigabedatum
07.03.2019

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Qualitätsmanagement der Kleiner Bäckerei-Konditorei. Ansprechpartner bei Qualitätsrückfragen:

Frau Janina Züst
Tel.: +41 44 439 30 32
j.zuest@kleiner-baeckerei.ch