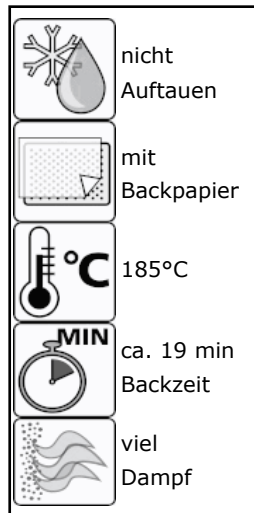
	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>14.05.2019 10:53</b>
		Benutzer: <b>LWE</b>
		Seite: <b>1 von 4</b>
<b>4062</b>	<b>GTG Pain au chocolat 100g</b>	Version: <b>14.05.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 1. Produktbeschreibung

**Beschreibung** Vorgegartes Pain au Chocolat mit feinsten Schokoladenfüllung.

### Backanleitung



### Labels


**Lagerbedingung** Tiefgekühlt lagern bei -18°C

**Haltbarkeit ab Produktion** 8 Mon

**Haltbarkeit ab Auslieferung min.** 2 Mon

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	100 g
<b>EAN Code</b>	7640148737753	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	40 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.400 m x 0.305 m x 0.150 m		
<b>Verpackungsvolumen</b>	18.30 Ltr	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	8 Ktn
<b>Verpackungsgewicht</b>	4.32 kg	<b>Lagen pro Palette</b>	8 Lag
<b>Palettenhöhe</b>	1.200 m	<b>Einheiten pro Palette</b>	64 Ktn
		<b>Palettengewicht</b>	296 kg

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>14.05.2019 10:53</b>
		Benutzer: <b>LWE</b>
		Seite: <b>2 von 4</b>
<b>4062</b>	<b>GTG Pain au chocolat 100g</b>	Version: <b>14.05.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


### 3. Deklaration gemäss CH-LMV

**Sachbezeichnung** Feinbackware mit Schokoladenfüllung, gegart und tiefgekühlt

**Zutaten** **Weizenmehl** [weiss] (CH), Wasser, **Butter** (CH), Schokolade dunkel 9.5% [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, natürliches Vanille-Aroma], **Haselnüsse**, **Vollei\*** past. (CH), Hefe frisch, Zucker (CH), Meersalz (unjodiert), Backmittel [**Weizenstärke**, **Weizenkleber**, Traubenzucker [Mais], **Gerstenmalzmehl**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure], **Vollmilchpulver** (CH), **Weizenkeime** (CH), Vanillezucker [Zucker, Vanilleschoten]  
\*mit tiergerecht produzierten Schweizer Frischeiern aus Freiland-Auslaufhaltung.

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Spuren	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Weizen, Gerste]
Milch (einschliesslich Lactose)	X			Milch (einschliesslich Laktose) [Butter, Vollmilchpulver]
Eier	X			Ei
Soja	X			Sojalecithin
Haselnüsse	X			Haselnüsse
Fische		X		
Krebstiere		X		
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sesam			X	
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln			X	
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Walnüsse			X	
Pistazien		X		
Macadamianüsse			X	


	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>14.05.2019 10:53</b>
		Benutzer: <b>LWE</b>
		Seite: <b>3 von 4</b>
<b>4062</b>	<b>GTG Pain au chocolat 100g</b>	Version: <b>14.05.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	1'598 kJ / 383 kcal	1'598 kJ / 383 kcal	19.0
<b>Fett</b> davon:	22.69 g	22.69 g	
- gesättigte Fettsäuren	11.65 g	11.65 g	
<b>Kohlenhydrat</b> davon:	37.16 g	37.16 g	
- Zucker	7.69 g	7.69 g	
<b>Ballaststoffe</b>	2.29 g	2.29 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	6.40 g	6.40 g	
<b>Salz</b>	1.22 g	1.22 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	Ja
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

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>14.05.2019 10:53</b>
		Benutzer: <b>LWE</b>
		Seite: <b>4 von 4</b>
<b>4062</b>	<b>GTG Pain au chocolat 100g</b>	Version: <b>14.05.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

**DGHM Gruppe 7:** rohe / teilgarte Tiefkühl-Backwaren, die vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden. (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i>	---	1x10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	1x10 <sup>4</sup>	---

## 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.