

Artikel:	<b>BIO Ciabattina Natur</b>		
Artikelnummer:	<b>576</b>	<b>Produktbild:</b>	
Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck zum Fertigbacken		

Hersteller:	Panificio Italiano Veritas GmbH Dietmar-Keese-Bogen 4, 81249 München Tel. 089 76702890, Fax. 089 76702892 panificio-italiano@veritas-gmbh.de
-------------	---

### Produktbeschreibung

Gewicht in g:	300
Aussehen:	kleines, rechteckiges Weißbrot
Geruch/Geschmack:	mild nach Weißbrot
Zutaten:	<u>WEIZENMEHL<sup>1)</sup></u> , Wasser, Hefe <sup>1)</sup> , Speisesalz <sup>1)</sup> aus kontrolliert ökologischem Anbau
Sonstiges:	Kann Spuren von <u>Milch</u> und <u>Schalenfrüchten (Walnuss)</u> enthalten <b>DE-ÖKO-003</b> Unter Schutzatmosphäre verpackt
Herkunft:	Hergestellt in Deutschland; Hauptzutat ( <u>Weizenmehl<sup>1)</sup></u> ): hergestellt in Deutschland

### Verpackung

<b>Verkaufsverpackung</b>			
Beutelinhalt in Stück:	4		
Beutelgröße (L/B/H) in mm:	300 x 140 x 50		
EAN Verkaufsverpackung:	4033962008216		
Verpackungsart/-material:	PA/PE-Folie		
Gewicht Verpackung in g:	13,4		
Kennzeichnung:	Foliendruck		
<b>Transportverpackung</b>			
Kartoninhalt in Beutel:	18	Kartons pro Lage:	4
Kartonlänge in mm:	584	Lagen pro Palette:	12
Kartonbreite in mm:	394	Kartons pro Palette:	48
Kartenhöhe in mm:	150	Palettenhöhe inkl. EP (mm):	1950
EAN Karton:	4033962008223	Kennzeichnung Karton:	Aufdruck
Transportverpackung:	Displaykarton	Gewicht EP (kg):	23
Gewicht Karton (g):	412	Palette inkl. Ware und EP (kg):	314
Karton inkl. Ware (g):	6053,2		

### Restlaufzeit ab Anlieferung

55 Tage

### Zubereitung

Die Ciabattina aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 6 Minuten backen, je nach Ofen und gewünschter Bräunung. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

Nährwerte	/100 g		/100 g
Brennwert (kJ)	1114	Kohlenhydrate (g)	51,4
Brennwert (kcal)	263	davon Zucker (g)	1,6
Fett (g)	2,3	Eiweiß (g)	7,8
davon ges. Fettsäuren (g)	0,5	Salz (g)	1,2
Ballaststoffe (g)	2,8		

Mikrobiologische Eigenschaften			
Aerobe mesophile Keimzahl /g	< 100 000	Hefen /g	<10 000
Escherichia coli /g	< 100	Schimmelpilze /g	<100
Koagulase positive Staphylokokken /g	< 100	Listeria monocytogenes /g	<100
Präsumtive Bacillus cereus /g	< 1000	Salmonellen /25 g	n.n.

Allergene			
Allergen	Im Betrieb vorhanden	Lt. Rezeptur	Evtl. in Spuren
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, etc.)	Weizen	ja	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse	Käse, Butter	nein	ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Schalenfrüchte (Walnuss etc.) und daraus hergestellte Erzeugnisse	Walnüsse	nein	ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg übersteigen		nein	nein
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		nein	nein

Kostformelung			
Halal	Vegan	Vegetarisch	Koscher
-	x	x	-

Zusatzstoffe		
Zusatzstoff	vorhanden	genaue Bezeichnung
Farbstoffe	nein	
Konservierungsstoffe	nein	
Antioxidationsmittel	nein	
Geschmacksverstärker	nein	
geschwefelt	nein	
geschwärzt	nein	
mit Phosphat	nein	
koffeinhaltig	nein	
chininhaltig	nein	
Süßungsmittel	nein	
Phenylalanin	nein	
gewachst	nein	
Nitritpökelsalz	nein	
Taurin	nein	
Tartrazin	nein	

#### **Transportbedingungen und Lagerung**

Bei Raumtemperatur und trocken lagern.

#### **GVO**

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Rohstoffe, Enzyme oder Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt (EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003).

#### **Rohstoffe**

Es werden handelsübliche und kontrollierte Rohstoffe verarbeitet. Rohstoffspezifikationen liegen vor.

#### **Lebensmittelrecht**

Das Produkt und das verwendete Verpackungsmaterial entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und sonstigen einschlägigen Regelungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EG-Richtlinien bzw. EG-Verordnungen. Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen.

#### **Novel Food VO**

Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß VO 258/97 EG und Ergänzungsverordnung oder enthält als Zutaten neuartige Lebensmittel.

#### **Radiologische und/oder ionisierende Bestrahlung**

Hiermit bestätigen wir, dass weder unsere Rohstoffe noch die Verpackungsmaterialien bzw. Maschinen bestrahlt noch anderweitig radiologisch behandelt wurden.

#### **Zertifizierung**

Die Panificio Italiano Veritas GmbH ist nach der aktuellen Version des International Featured Standards (IFS Food) zertifiziert. Die Produkte wurden in Einklang mit der Verordnung 2018/848 hergestellt. Die Panificio Italiano Veritas GmbH ist Bio-zertifiziert.