

Produktspezifikation
Artikel-Nr.: TK1504
Flammkuchenboden Art Flambé



Seite 1 von 2

Produktbild:



Verpackung:

Einzelartikel	25 Teigplatten à 140 g im Beutel
Umkarton	6 Vakuumbbeutel (150 St.) pro Umkarton
Palette:	24 Umkartons pro Palette (4 Lagen x 6 Kartons)
Einzelartikel pro Palette:	144 Beutel / 3600 Teigplatten
Maße der Palette:	L/H/B: 120 / 80 / 120 cm
Gesamtgewicht der Palette:	Brutto: ca. 540 kg, Netto: ca. 505 kg
Lagerung und Vertrieb:	Gemäß Tiefkühlverordnung <- 18°C
Restlaufzeit:	6 Monate / gekühlt + 6°C - 7 Tage in geschlossenem Beutel

**Angaben zu Nährwerten/100g
enthalten durchschnittlich:**

Kcal	264
Kj	1103
Eiweiß (in g)	7,8
Fett (in g)	1
Kohlenhydrate (in g)	56

Zutatenliste (gemäß

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung:

Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Rapsöl,
Mehlbehandlungsmittel Cystein E920

Backanleitung:

Backofen auf 250c° vorheizen. Folie entfernen, tiefgefrorenen Flammkuchen auf den mittleren Rost legen und ca. 6 min. goldbraun backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp variieren.

erstellt am, von:

geändert am, von:

Produktspezifikation
Artikel-Nr.: TK1504
Flammkuchenboden Art Flambé



Seite 2 von 2

Angabe zu allergenen Stoffen:

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse – im Weizenmehl

Lager- und Transportbedingungen	
Temperatur:	-18°C
MHD:	9 Monate
RLZ:	6 Monate

Zolltarifnummer
19059090

EAN-Code
Einzelartikel: 25 Teigplatten à 140 g im Beutel / EAN 4016645350017
Umkarton: 6 Vakuumbbeutel (150 St.) pro Umkarton / EAN 4016645350024

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
Mikrobiologische Richt- und Warnwerte entsprechen den DGHM-Richtlinien. Dieses Produkt ist GVO-frei. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

erstellt am, von:	
geändert am, von:	