

Produktspezifikation	
Artikel	LANGOS RUND (5X10STK) TK#
Artikelnummer	9002007
EAN Code	912000746 8489
Bestell EAN	912000746 8489
GTIN	0912000746 8489
Zolltarifnummer	19059055
Verkehrsbezeichnung	Langos rund tiefgekühlt 5x 10 Stück im Karton, 1 Stück ca 180g
Lieferant	
Produzent	Stefri Frischeteam Halper GmbH Steinbrückl 21 A-7531 Kemeten
Produzent Betriebsnummer	AT 10264 EG
Zertifizierungen	BOS, SUS, AMA IFS Global Markets Food Version 2 - Intermediate
Lebensmittelrecht	<p>Dieses Produkt wird nach den HACCP- und den Grundsätzen Guter Herstellungspraxis hergestellt. Es entspricht den gesetzlichen Bestimmungen und Grenzwerten der EU und Österreichs.</p> <p>Dieses Produkt entspricht den jeweils gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU bzw. Österreichs und ist für den menschlichen Verzehr geeignet.</p> <p>Das verwendete Verpackungsmaterial (Primärverpackung) entspricht der aktuellen europäischen und österreichischen Gesetzgebung für Verpackung, die dafür bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.</p> <p>Eine unsachgemäße Handhabung des Produktes, wie zB der Lagertemperatur, kann die Mindesthaltbarkeit verringern sowie die Qualität, Mikrobiologie, usw. des Produktes negativ beeinflussen.</p>
Gentechnik	Wir bestätigen, dass gem. verbindlicher Erklärungen unserer Lieferanten, wesentlich keine gentechnisch veränderten Organismen oder deren Teile im Sinne des § 4 Gentechnikgesetz, österreichisches Bundesgesetzblatt 510/94 (bzw. RL 90/219 EWG und RL 90/220 in der letztgültigen Fassung) in unseren Produkten enthalten sind und dass auch bei der Herstellung der Produkte in unserem Unternehmen keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt werden. Es besteht somit keine Verpflichtung gem. VO(EG) 1829/2003 und VO(EG) 1830/2003.

Produktangaben		
Fleischart / Kategorie	--- / rohe oder teilgegart TK-Fertiggericht bzw. Teile davon (DGHM)	
Herkunft des Fleisches	---	
Aussehen	Runder handgezogener Teig vorgebacken/teilgegart mit einem Durchmesser von ca 245 mm und einer Höhe von ca 10 mm	
Bild		
Geschmack	Nach Germteig	
Geruch	Nach Germteig	
Produktzustand	vorgebacken, tiefgekühlt	
Verzehrfähigkeit	Nicht für den Direktverzehr bestimmt	
Verbraucherhinweis	Zubereitungshinweise: In der Fritteuse – die aufgetauten Langos bei +180°C ca. 4 bis 6 Minuten unter mehrmaligen Wenden goldgelb und knusprig frittieren. Oder im Backrohr – das Backrohr auf +200°C Heißluft vorheizen und die aufgetauten Langos ca 8 bis 10 Minuten unter mehrmaligen Wenden goldgelb und knusprig backen. Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt! Vor dem Verzehr vollständig (mind. +75°C im Kern) durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Gut verschlossen und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.	
Zutaten	Weizenmehl , Wasser, Vollmilch , Hefe, pflanzliches Öl, Salz, Zucker.	
Zielgruppe	Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt. Bedingte Eignung für Allergiker.	
Allergenkennzeichnung	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung [EU-Richtlinie 2003/89/EG (Anhang IIIa)]	enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Eier und Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Sellerie und Sellerieerzeugnisse Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, als SO2 angegeben Lupine sowie Erzeugnisse daraus Weichtiere sowie Erzeugnisse	Ja Nein Nein Nein Nein Nein Nein Ja Nein Nein Nein Nein Nein Nein
Gem. EU Richtlinie 2006/142/EG weisen wir darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses bei der Lebensmittelproduktion die Möglichkeit einer Kreuzkontamination generell nicht ausgeschlossen werden kann. Die vollständige Abwesenheit weiterer Allergene kann daher nicht garantiert werden.		

Produktangaben																									
Transport- und Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei -18° bis -24° C lagern.																								
Logistische Daten	10 Stk a ~180g im PE-Seitenfaltbeutel (Tara: ~15g) und 5 Pack im Karton (475x310x310mm, Tara: ~340g) mit Stefri Frischeteam Logo. 6 Karton pro Lage. 6 Lagen pro Euro-Palette. Oder nach Kundenwunsch																								
Metalldetektion	Keine																								
Mindestens haltbar	365 Tage ab Produktion Mind. 180 Tage ab Auslieferung <small>(Anm.: bei eingehaltener und ununterbrochener Kühlkette sowie ungeöffneter und nicht defekter Verpackung. Für defekte Verpackung(en) wird keinerlei Haftung übernommen. Reklamationen zu defekten Verpackungen werden ausschließlich im Rahmen der Warenübernahme akzeptiert und angenommen – spätere Reklamationen werden nicht anerkannt!)</small>																								
Rückverfolgbarkeit	Durch Artikel-, Chargennummer und MHD																								
Mikrobiologische Werte	Richt- und Warnwerte nach DGHM und Bestimmungen lt. EU (VO) Nr. 2073/2005 i.d.g.F werden bei Auslieferung eingehalten.																								
Aspekte des Food Fraud	Bewertung durchgeführt und daraus ergibt sich ein geringes Risiko für dieses Produkt.																								
Nährwerte in g pro 100 g <small>Nährwerte sind berechnet und basieren auf Literaturdaten und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Parameter</th> <th>Erg. Prüfbericht</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brennwert (kJ/kcal)</td> <td>1112/259</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>11</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon ges. FS</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>33</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- davon Zucker</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td>5,8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Parameter	Erg. Prüfbericht	Brennwert (kJ/kcal)	1112/259		Fett	11		- davon ges. FS	0,5		Kohlenhydrate	33		- davon Zucker	1		Eiweiß	5,8		Salz	1	
	Parameter	Erg. Prüfbericht																							
Brennwert (kJ/kcal)	1112/259																								
Fett	11																								
- davon ges. FS	0,5																								
Kohlenhydrate	33																								
- davon Zucker	1																								
Eiweiß	5,8																								
Salz	1																								

Die Werte wurden sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelt. Je nach Transport- und Lagerbedingungen können die angegebenen Werte gewissen Schwankungen unterliegen, auf die wir keinen Einfluss haben. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht, vor Anwendung des Produktes eine Qualitätskontrolle durchzuführen.

Deklarationsempfehlung lt. LMIV - Etikettenübersetzung	
für AT	<p style="text-align: center;">Langos rund 5x 10 Stück a ~180g teilgegart und tiefgekühlt. Nicht zum Rohverzehr geeignet!</p> <p style="text-align: center;">Zutaten: Weizenmehl*, Wasser, Vollmilch, Hefe, pflanzliches Öl, Salz, Zucker. Teilgegart in Rapsöl. * Ursprung: EU.</p> <p style="text-align: center;">Zubereitungshinweise(e): In der Fritteuse – die aufgetauten Langos bei +180°C ca. 4 bis 6 Minuten unter mehrmaligen Wenden goldgelb und knusprig frittieren. Oder im Backrohr – das Backrohr auf +200°C Heißluft vorheizen und die aufgetauten Langos ca 8 bis 10 Minuten unter mehrmaligen Wenden goldgelb und knusprig backen.</p> <p style="text-align: center;">Regeln der guten Küchenhygiene beachten. Kühlkette einhalten. Getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten. Nur zur gewerblichen Verwendung bestimmt! Vor dem Verzehr vollständig (mind. +75°C im Kern) durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Gut verschlossen und tiefgekühlt bei -18°C bis -24°C lagern.</p>
für ???	

Die Werte wurden sorgfältig und nach bestem Wissen ermittelt sowie übersetzt. Je nach Verkaufsland und -sprache können Übersetzungsfehler auftreten. Gültig ist die deutsche Form laut Spezifikation. Daher ist die Spezifikation rechtlich unverbindlich und befreit den Kunden nicht vor Übersetzungsfehlern, der Kunde wird hiermit aufgefordert eine Kontrolle durchzuführen und bei Bedarf Fehler unverzüglich zu melden.