

Artikel Nr.:

0038

Produktname:

mini Schüttelbrot mit Dinkel-Vollkorn 125g

EAN Kodex Produkt:

8023401 00038 9 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton:

8023401 06038 3

Verkehrsbezeichnung:

Knuspriges Roggenmischbrot mit Dinkelweizenvollkornmehl

Zutatenliste:

Roggenmehl (87g**), Dinkelweizenvollkornmehl (16g**), Hefe, Salz, Gewürze, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl. Kann Soja, Senf, Schalenfrüchte und Sesam enthalten. **= zur Herstellung von 100g Endprodukt



Allergene - Information:	Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination *
		Ja	Nein	
	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	X		
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
	Eier und Eierzeugnisse		X	
	Fisch und Fischerzeugnisse		X	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
	Soja und Sojaerzeugnisse			X
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
	Schalenfrüchte und Erzeugnisse			X
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
	Senf und Senferzeugnisse			X
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			X
	Schwefeldioxid und Sulfite, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinerzeugnisse		X	
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

* im Betrieb verwendet - möglicherweise in Spuren vorhanden

Haltbarkeit:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben.
MHD - Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 330 Tage / 11 Monate
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 240 Tage / 8 Monate

Sensorische Parameter:

Konsistenz: sehr knusprig, trocken
Farbe: braun
Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes ø ca. 4-5 cm Kleingebäck, Gewicht ca. 3 g
Geruch: frisch und angenehm nach Roggen - Dinkelbrot
Geschmack: charakteristisch nach Dinkel und Kümmel

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1494 kJ / 355 kcal
Fett: 1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g
Kohlenhydrate: 71,4 g
davon Zucker: 1,2 g
Ballaststoffe: 8,2 g
Eiweiß: 9,8 g
Salz: 2,5 g

weitere chemischen Daten:

Restfeuchte: 6% ± 2%Asche: 3,5% ± 0,5%

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.	
Mikrobiologische Daten:	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 ² /g
	Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g
	Escherichia E - coli:	< 10 / g
	Staphylokokken:	< 10 / g
	Hefe:	40 / g
	Schimmel:	< 10 / g
	Salmonellen:	nicht nachweisbar
Primäre Verpackung: (Konsumenteneinheit)	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite
	Material:	Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen
	Nettogewicht:	125g
	Bruttogewicht:	136g
	Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	Beschreibung:	Karton - Wellpappe
	Kartoneinheit:	12 x 125g
	Bruttogewicht:	1,88kg
	Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Transportverpackung: (Palettierung)	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.
	Lagen x Kartone:	5 x 8 11 x 8
	Paletteneinheit.:	40 88 Kartone
	Palettenhöhe:	1,04 2,11 m inklusiv Palette
	Palettengewicht:	95 / 185 kg inklusiv Palette
Transportart:	mittels ungekühltem Kraftfahrzeug	
Herstellungsverfahren:	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig. Der weiche Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Endprodukte verpackt, gelagert und kommissioniert.	
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnikfrei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003	
Lebensmittelrechtliche Aspekte:	Die Deklaration entspricht der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Unsere Produkte stehen unter der regelmäßigen Kontrolle des Qualitätsbeauftragten. In der Bäckerei FRITZ & FELIX wird nach dem Haccp - Konzept gearbeitet.	
	Verantwortlicher Qualitätssicherung: Reichhalter Erwin	
Unterschrift:	Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.	