

Artikel Nr.:

0230

Produktname:

Knusper Minis Regiokorn mit Samen & Koriander 125g

EAN Kodex Produkt:

8023401 00230 7 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton:

8023401 01230 6

Verkehrsbezeichnung:

Knuspriges Roggenmischbrot mit Leinsamen, Sesam und Koriander



Zutatenliste:

Roggenmehl 88% (Herkunft Südtirol), Dinkelweizenmehl, Hefe, Sesam 5%, Leinsamen 4%, Salz, Koriander 1%, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl. Kann Spuren von **Soja, Senf** und **Schalenfrüchte** enthalten.

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: hellbraun

Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes Kleingebäck

Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Koriander

Geschmack: würzig, charakteristisch nach Sesam, Leinsamen und Koriander

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1623 kJ / 385 kcal

Fett: 6,2 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g

Kohlenhydrate: 68,2 g

davon Zucker: 1,2 g

Ballaststoffe: 8,1 g

Eiweiß: 10,0 g

Salz: 2,2 g

weitere chemischen Daten:

Restfeuchte: 6% ± 2%

Asche: 3,5% ± 1%

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 extern mit PP-Beschichtung intern
	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:	1,91 kg
	Kartonmasse:	260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Transportverpackung: (Palettierung)	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.
	Lagen x Kartone:	4 x 9
	Paletteneinheit.:	36 Kartone
	Palettenhöhe:	1,03 m inklusiv Palette
	Palettengewicht:	90 kg inklusiv Palette
Transportart:	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge	
Herstellungsverfahren:	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig, der weiche Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken, Endprodukte werden nach Abkühlung verpackt, gelagert und kommissioniert.	
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnisch frei; 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.	