

Artikel Nr.:9901

Produktname:Schüttelbrot Original 150g

EAN Kodex Produkt:8023401 09901 7(Einzelpackung)

EAN Kodex Karton:8023401 01100 2

Verkehrsbezeichnung:Knuspriges Roggenmischbrot mit Kümmel & Fenchel



Zutatenliste:

Roggenmehl 81%, Weizenmehl, Hefe, Salz, Kümmel 2%, Fenchelsamen 1%, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl. Kann Soia, Senf und Sesam 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	

* Allergen kann im Betrieb verwendet werden oder als Kreuzkontamination im Rohstoff vorkomme

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 ø ca. 18cm Gebäck

Geruch:frisch und angenehm nach Roggenbrot und Kümmel

Geschmack:würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie:1508 kJ / 358 kcal

Fett:1,6 g

davon gesättigte Fettsäuren:0,3 g

Kohlenhydrate:73,9 g

davon Zucker:1,3 g

Ballaststoffe:6,1 g

Eiweiß:10,5 g

Salz:2,6 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:	30 / g
	Schimmel:	< 10 / g
	Salmonellen:	nicht nachweisbar
Primäre Verpackung: (Konsumenteneinheit)	Beschreibung:	3 Schüttelbrotscheiben werden gestapelt und gemeinsam mittels Schrumpfschlauchfolie verpackt; auf Vorderseite wird eine Schmucketikette und auf Rückseite eine technischer Etikette angeklebt
	Material:	Polyolefin Feinschrumpffolie, Mehrschichtmaterial
	Nettogewicht:	150g
	Bruttogewicht:	154g
	Packungsmasse:	ø 180 mm x 37 mm (Durchmesser x Höhe)
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	Beschreibung:	Karton - Wellpappe
	Kartoneinheit:	20 x 150g
	Bruttogewicht:	3,60 kg
	Kartonmasse:	395 x 395x 205 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 6 / 9 x 6
	Paletteneinheit.:	24 / 54 Kartone
	Palettenhöhe:	0,97 / 1,99 m inklusiv Palette
	Palettengewicht:	105 / 210 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.	