

Artikel Nr.: 0070

Produktname: **mini Schüttelbrot Original 350g**

EAN Kodex Produkt: 8023401 00070 9 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 01070 8

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Kümmel & Fenchel

Zutatenliste: **Roggenmehl** 95%, Hefe, **Dinkelweizenmehl**, Salz, Fenchelsamen 1%, Kümmel 1%, **Roggenmalzmehl**, **Gerstenmalzmehl**. Kann Spuren von **Soja, Senf, Schalenfrüchte** 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 Sulfit, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		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 ø ca. 4-5 cm Kleingebäck, Gewicht ca. 3 g
Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Kümmel
Geschmack: würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

Nährwertdeklaration pro 100g: Energie: 1481 kJ / 352 kcal
Fett: 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g
Kohlenhydrate: 72,4 g
davon Zucker: 1,4 g
Ballaststoffe: 7,3 g
Eiweiß: 9,2 g
Salz: 2,8 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 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:	<table> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10² /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	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
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)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Plastik (PP)</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>350g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>361g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>125 x 75 x 370 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite	Material:	Plastik (PP)	Nettogewicht:	350g	Bruttogewicht:	361g	Packungsmasse:	125 x 75 x 370 mm (Breite x Tiefe x Höhe)				
Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite														
Material:	Plastik (PP)														
Nettogewicht:	350g														
Bruttogewicht:	361g														
Packungsmasse:	125 x 75 x 370 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>9 x 350g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>3,70 kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>395 x 395 x 248 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe	Kartoneinheit:	9 x 350g	Bruttogewicht:	3,70 kg	Kartonmasse:	395 x 395 x 248 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe														
Kartoneinheit:	9 x 350g														
Bruttogewicht:	3,70 kg														
Kartonmasse:	395 x 395 x 248 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Transportverpackung: (Palettierung)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.</td> </tr> <tr> <td>Lagen x Kartone:</td> <td>7 x 6 / 8 x 6</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>42 / 48 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,89 / 2,14 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>175 / 200 kg inklusiv Palette</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.	Lagen x Kartone:	7 x 6 / 8 x 6	Paletteneinheit.:	42 / 48 Kartone	Palettenhöhe:	1,89 / 2,14 m inklusiv Palette	Palettengewicht:	175 / 200 kg inklusiv Palette				
Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.														
Lagen x Kartone:	7 x 6 / 8 x 6														
Paletteneinheit.:	42 / 48 Kartone														
Palettenhöhe:	1,89 / 2,14 m inklusiv Palette														
Palettengewicht:	175 / 200 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.														