

Artikeldaten

Artikelnummer

8301

Bezeichnung

Baguette

Verkehrsbezeichnung

Weizenbrot



Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 14-15 Minuten bei 180-200°C fertig backen.

Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

440

Ausbackgewicht (ca.) in g

400

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

210

Karton

Stück je Karton

20

EAN-Code Karton



4 024582 083011

Länge in cm

59,2

Breite in cm

39,0

Höhe in cm

27,8

Brutto in kg

9,45

Netto in kg

8,80

Palette

Stück je Palette

480

Kartons je Palette

24

Kartons je Lage

4

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

182,0

Brutto in kg

251,68

Netto in kg

211,20

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

Leergewicht Kartonage in kg

0,595

Gesamtgewicht Beutel in kg

0,050

Sonstiges in kg

Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

Kennzeichnung bzgl. GVO

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

Lebensmittelrechtliche Bestätigung

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Artikeldaten

Artikel: **Baguette** Art-Nr.: **8301**
Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Zutatenliste

Zutaten
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (E472e)

Kann Spuren enthalten von
Sesam

Zusatzstoffe gem. LMIV
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)

Zusatzstoffe gem. ZZulv

Enthaltene Aromen

Sonstige Informationen

Laktosefrei Enthält Jodsalz Vegetarisch
 Glutenfrei Bio Vegan

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm 55,0 - 59,0	Tiefkühlgewicht (ca.) in g 440
Breite (ca.) in cm 7,0 - 8,0	Ausbackgewicht (ca.) in g 400
Höhe (ca.) in cm 5,5 - 6,5	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht
 Halal zertifiziert
 Koscher zertifiziert

Artikeldaten

Artikel:

Baguette

Art-Nr.:

8301

Verkehrsbezeichnung:

Weizenbrot

Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ

1.048

Brennwert in kcal

247

Fett in g

1

davon gesättigte Fettsäuren in g

0,10

Kohlenhydrate in g

49

davon Zucker in g

3,0

Ballaststoffe in g

3,5

Eiweiß in g

8,8

Salzgehalt in g

1,5

Natrium in g

Transfettsäuren in g

<2

Artikeldaten

Artikel:

Baguette

Art-Nr.:

8301

Verkehrsbezeichnung:

Weizenbrot

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
1	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Artikeldaten

Artikel:	Baguette	Art-Nr.:	8301
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrot		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden.

Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.