

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

740

Bezeichnung

Mehrkornbrötchen

Verkehrsbezeichnung

Mehrkornbrötchen

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.

Logistische Daten

Z∩I	ltai	rifn	11.11	mm	er

19059030

Herkunftsland

Deutschland

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

Ausbackgewicht (ca.) in g

85

80

365

Lagerung bei mind. °C

Mindesthaltbarkeit in Tagen

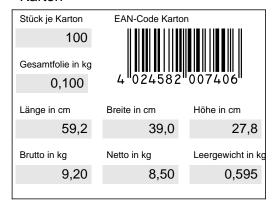
-18

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

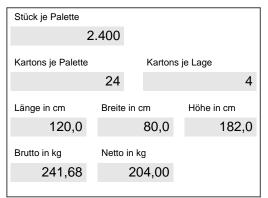
210

Restlaufzeit in Tagen (Lieferant)

Karton



Palette



Beutel

Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
Einzelgewicht in k	g	

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. 1830/2003 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.

Datum	Unterschrift
08.01.2018	M. Branke

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

Zutatenliste

Zulaleriiisle					
Zutaten					
WEIZENMEHL, Wasser, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, Salz, SESAM, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, ROGGENFLOCKEN, WEIZENSPEISEKLEIE, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Emulgatoren (E472e)					
Kann Spuren enthalten von					
Milch					
Zusatzstoffe gem. LMIV		Zusatzstoffe gem. ZZulv			
Guarkernmehl (E412), Mono- und	b				
Diacetylweinsäureester von Mond	o- und				
Diglyceriden von Speisefettsäure	n				
(E472e)					
(= 1.1 = 3)					
Enthaltene Aromen					
Laktosefrei	Enthält Jodsa	z	X Vegetarisch		
Glutenfrei	Bio		X Vegan		

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
9,0-10,0	85
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
9,0-10,0	80
Höhe (ca.) in cm	
4,5-5,5	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht
Halal zertifiziert
Koscher zertifiziert

Nährwertangaben

INAIIIWEITA	i igabei i		
je 100g enthalte	en durchschnittl	ich_	
Brennwert in kJ		Brennwert in kcal	
	1.073		254
Fett in g		davon gesättigte Fet	Hoöuron
rett in g		davon gesattigte Fet	
	4,1		0,7
Kohlenhydrate i	n a	davon Zucker in g	
	43,0		2,4
	40,0		۷,٦
Ballaststoffe in (g	Eiweiß in g	
	5,5		8,6
Salzgehalt in g			
	1,3		
Natrium in g		Transfettsäuren in g	
			1

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

	- 3							
Ver	Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste							
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung				
01	Weizen	X						
02	Gerste	X						
03	Hafer	X						
04	Dinkel		X					
05	Kamut		X					
06	Roggen	X						
07	Gluten *	X						
08	Krebstieren							
09	Eier							
10	Fische							
11	Erdnüsse							
12	Soja							
13	Kuhmilch		X					
14	Mandeln							
15	Haselnüsse							
16	Walnüsse							
17	Kaschunüsse							
18	Pekannüsse							
19	Paranüsse							
20	Pistazien							
21	Makadamianüsse / Queenslandnüsse							
22	Nüsse (Schalenfrüchte) *							
23	Sellerie							
24	Senf							
25	Sesamsamen	X						
26	Schwefeldioxid und Sulphite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2							
27	Lupinen							
28	Weichtieren							
29	Laktose		X					
30	Kakao							

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

	Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste					
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	Kann als mogliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung		
31	Glutamat (E620 – E625)					
32	Huhn					
33	Koriander					
34	Mais					
35	Hülsenfrüchte					
36	Rindfleisch					
37	Schweinefleisch					
38	Karotten					

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
01	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) Glukosesirup	X		
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
04	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			
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
06	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-Tocopherolsukz			
07	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		X	

Artikel:	Mehrkornbrötchen	Art-Nr.:	740
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrötchen		

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV					
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung	
08	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia				
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse				
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse				
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	X			
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2				
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse				
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse				

⁽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.