

## Produktspezifikation

### Artikeldaten

Artikelnummer

1002

Bezeichnung

Bäckerbrötchen

Verkehrsbezeichnung

Weizenbrötchen

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

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

80

Ausbackgewicht (ca.) in g

75

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

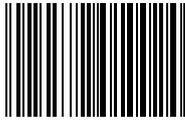
180

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

### Karton

|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| Stück je Karton | EAN-Code Karton  |            |
| 100             | <br>4024582010024 |            |
| Länge in cm     | Breite in cm   | Höhe in cm |
| 59,2            | 39,0   | 27,8       |
| Brutto in kg    | Netto in kg  |            |
| 8,70            | 8,00   |            |

### Palette

|                    |                 |            |
|--------------------|-----------------|------------|
| Stück je Palette   |                 |            |
| 2.800              |                 |            |
| Kartons je Palette | Kartons je Lage |            |
| 28                 | 4               |            |
| Länge in cm        | Breite in cm    | Höhe in cm |
| 120,0              | 80,0            | 210,0      |
| Brutto in kg       | Netto in kg     |            |
| 268,46             | 224,00          |            |

### Verpackung

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Einzelgewicht Beutel in kg | Leergewicht Kartonage in kg |
|                            | 0,595                       |
| Gesamtgewicht Beutel in kg | Sonstiges in kg             |
| 0,100                      |                             |

## 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.

## Artikeldaten

|                      |                       |          |             |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------|
| Artikel:             | <b>Bäckerbrötchen</b> | Art-Nr.: | <b>1002</b> |
| Verkehrsbezeichnung: | Weizenbrötchen        |          |             |

## Zutatenliste

|   |  |   |
|---|--|---|
| Zutaten   |  |   |
| WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, pflanzliches Öl (Raps), Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (E472e) |  |   |
| Kann Spuren enthalten von   |  |   |
| Sesam   |  |   |
| Zusatzstoffe gem. LMIV  | Zusatzstoffe gem. ZZulv                  |   |
| Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)         |  |   |
| Enthaltene Aromen   |  |   |
|   |  |   |
| Sonstige Informationen  |  |   |
|   |  |   |
| <input type="checkbox"/> Laktosefrei  | <input type="checkbox"/> Enthält Jodsalz | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch |
| <input type="checkbox"/> Glutenfrei   | <input type="checkbox"/> Bio             | <input checked="" type="checkbox"/> Vegan       |

## Artikeldaten

|                      |                       |          |             |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------|
| Artikel:             | <b>Bäckerbrötchen</b> | Art-Nr.: | <b>1002</b> |
| Verkehrsbezeichnung: | Weizenbrötchen        |          |             |

### Maße und Gewichte

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Länge (ca.) in cm       | Tiefkühlgewicht (ca.) in g |
| 11,0-12,0               | 80                         |
| Breite (ca.) in cm      | Ausbackgewicht (ca.) in g  |
| 7,0-8,0                 | 75                         |
| Höhe (ca.) in cm        |                            |
| 4,5-5,5                 |                            |
| Durchmesser (ca.) in cm |                            |
|                         |                            |

### Zertifikate

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Mikrobiologisch untersucht |
| <input type="checkbox"/> | Halal zertifiziert         |
| <input type="checkbox"/> | Koscher zertifiziert       |

### Nährwertangaben

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <u>je 100g enthalten durchschnittlich</u> |                                  |
| Brennwert in kJ                           | Brennwert in kcal                |
| 1.100                                     | 260                              |
| Fett in g                                 | davon gesättigte Fettsäuren in g |
| 2,0                                       | 0,5                              |
| Kohlenhydrate in g                        | davon Zucker in g                |
| 50,0                                      | 3,3                              |
| Ballaststoffe in g                        | Eiweiß in g                      |
| 3,3                                       | 8,8                              |
| Salzgehalt in g                           |                                  |
| 1,40                                      |                                  |
| Natrium in g                              | Transfettsäuren in g             |
|   | <2                               |

## Artikeldaten

|                      |                       |          |             |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------|
| Artikel:             | <b>Bäckerbrötchen</b> | Art-Nr.: | <b>1002</b> |
| Verkehrsbezeichnung: | <b>Weizenbrötchen</b> |          |             |

### Allergene

| <i>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV</i> |  |                                     |  |                                      |
|---|--|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 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<br>a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);<br>b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);<br>c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;<br>d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 02  | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 03  | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 04  | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer<br>a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;<br>b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 05  | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 06  | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer<br>a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);<br>b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;<br>c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester;<br>d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 07  | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer<br>a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;<br>b) Lactit   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |

## Artikeldaten

|                      |                       |          |             |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------|
| Artikel:             | <b>Bäckerbrötchen</b> | Art-Nr.: | <b>1002</b> |
| Verkehrsbezeichnung: | <b>Weizenbrötchen</b> |          |             |

## Allergene

| 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 ( <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<br>a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                                       |                                      |
| 09   | 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"/>                            |                                      |
| 12   | Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>   | <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.