

Artikeldaten

Artikelnummer

8111

Bezeichnung

Mehrkorn- Finnenbaguette

Verkehrsbezeichnung

Mehrkornbrot

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt ohne antauen im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.



Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Herkunftsland

Deutschland

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

280

Ausbackgewicht (ca.) in g

250

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

210

Karton

Stück je Karton

30

Gesamtfolie in kg

0,050

Länge in cm

59,2

Breite in cm

39,0

Höhe in cm

27,8

Brutto in kg

9,05

Netto in kg

8,40

Leergewicht in kg

0,595

EAN-Code Karton



Palette

Stück je Palette

720

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

238,08

Netto in kg

201,60

Beutel

Länge in cm

Breite in cm

Höhe in cm

Einzelgewicht 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. 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

05.01.2018

Unterschrift



Artikeldaten

Artikel: **Mehrkorn- Finnenbaguette** Art-Nr.: **8111**
Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrot

Zutatenliste

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, Leinsamen, Salz, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, WEIZENSPEISEKLEIE, ROGGENFLOCKEN, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Emulgatoren (E472e), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser)

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

Laktosefrei

Enthält Jodsalz

Vegetarisch

Glutenfrei

Bio

Vegan

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm

53,0 - 57,0

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

280

Breite (ca.) in cm

6,0 - 7,0

Ausbackgewicht (ca.) in g

250

Höhe (ca.) in cm

4,0 - 5,0

Durchmesser (ca.) in cm

Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht

Halal zertifiziert

Koscher zertifiziert

Artikeldaten

Artikel: **Mehrkorn- Finnenbaguette** Art-Nr.: **8111**
Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrot

Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.112	264
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
4,7	0,5
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
42,6	2,6
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
5,9	9,4
Salzgehalt in g	
1,3	
Natrium in g	Transfettsäuren in g
	<2

Artikeldaten

Artikel:

Mehrkorn- Finnenbaguette

Art-Nr.:

8111

Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrot

Allergene

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
1	Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
2	Roggen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Roggenmehl
3	Gerste	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gerstenmalzmehl
4	Hafer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Gluten *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Krebstieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Fische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Kuhmilch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15	Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	Kaschunüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18	Pekannüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	Paranüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	Nüsse (Schalenfrüchte) *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24	Senf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25	Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
26	Schwefeldioxid und Sulphite (E220 E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27	Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
28	Weichtieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
29	Laktose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
30	Kakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
31	Glutamat (E620 E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
32	Huhn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
33	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Artikeldaten

Artikel:	Mehrkorn- Finnenbaguette	Art-Nr.:	8111
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrot		

Allergene

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
34	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
35	Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
36	Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
37	Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
38	Karotten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(*) Nur zur Verwendung bei der Kreuzkontamination

Artikeldaten

Artikel:

Mehrkorn- Finnenbaguette

Art-Nr.:

8111

Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrot

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:	Mehrkorn- Finnenbaguette	Art-Nr.:	8111
Verkehrsbezeichnung:	Mehrkornbrot		

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.