

**Artikel Nr.:** 0033  
**Produktname:** **mini Schüttelbrot mit Speck 125g**  
**EAN Kodex Produkt:** 8023401 00033 4 (Einzelpackung)  
**EAN Kodex Karton:** 8023401 01033 3  
**Verkehrsbezeichnung:** Knuspriges Roggenmischbrot mit Speck



**Zutatenliste:** **Roggenmehl** 90% (Herkunft EU), Speck – geräuchertes Schweinefleisch 9% (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: E250), Hefe, **Weizenmehl**, Salz, Aroma, Raucharoma, **Gerstenmalzextrakt**, **Gerstenmalzmehl**, Gewürz. Kann Spuren von **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 Milcher		X	
	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		X	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
	Senf und Senferzeugnisse		X	
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			X
	Schwefeldioxid und Sulfite, SO <sub>2</sub> >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinerzeugnisse		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 Speck  
 Geschmack: aromatisch und charakteristisch nach Speck

**Nährwertdeklaration pro 100g:**  
 Energie: 1492 kJ / 354 kcal  
 Fett: 2,2 g  
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g  
 Kohlenhydrate: 69,6 g  
 davon Zucker: 1,0 g  
 Ballaststoffe: 6,7 g  
 Eiweiß: 11,6 g  
 Salz: 3,1 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 2%      Asche: 3,5% ± 0,5%

<b>Lagervorschriften:</b>	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.														
<b>Mikrobiologische Daten:</b>	<table border="0"> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10<sup>2</sup> /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 <sup>2</sup> /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 <sup>2</sup> /g														
Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g														
Escherichia E - coli:	< 10 / g														
Staphylokokken:	< 10 / g														
Hefe:	40 / g														
Schimmel:	< 10 / g														
Salmonellen:	nicht nachweisbar														
<b>Primäre Verpackung:</b> (Konsumenteneinheit)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>111g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite	Material:	Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern	Nettogewicht:	100g	Bruttogewicht:	111g	Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)				
Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite														
Material:	Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern														
Nettogewicht:	100g														
Bruttogewicht:	111g														
Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
<b>Sekundäre Verpackung:</b> (Kartoneinheit)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>10 x 100g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,40 kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe,	Kartoneinheit:	10 x 100g	Bruttogewicht:	1,40 kg	Kartonmasse:	260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe,														
Kartoneinheit:	10 x 100g														
Bruttogewicht:	1,40 kg														
Kartonmasse:	260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
<b>Transportverpackung:</b> (Palettierung)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.</td> </tr> <tr> <td>Lagen x Kartone:</td> <td>4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>36 / 72 / 81 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>70 / 120 / 135 kg inklusiv Palette</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.	Lagen x Kartone:	4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9	Paletteneinheit.:	36 / 72 / 81 Kartone	Palettenhöhe:	1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette	Palettengewicht:	70 / 120 / 135 kg inklusiv Palette				
Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.														
Lagen x Kartone:	4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9														
Paletteneinheit.:	36 / 72 / 81 Kartone														
Palettenhöhe:	1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette														
Palettengewicht:	70 / 120 / 135 kg inklusiv Palette														
<b>Transportart:</b>	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge														
<b>Herstellungsverfahren:</b>	sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig, der weiche Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken, Endprodukte werden nach Abkühlung verpackt, gelagert und kommissioniert.														
<b>Gentechnik GVO-Erklärung:</b>	Das Produkt ist gentechnisch frei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003														
<b>Lebensmittelrechtliche Aspekte:</b>	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.														