

**Artikel Nr.:** 9904

**Produktname:** **Schüttelbrot Sonnenblumenkerne 150g**

**EAN Kodex Produkt:** 8023401 09904 8 (Einzelpackung)

**EAN Kodex Karton:** 8023401 01104 0

**Verkehrsbezeichnung:** Knuspriges Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkerne



**Zutatenliste:** **Roggenmehl** 72% (Herkunft EU), **Weizenmehl**, Sonnenblumenkerne 14%, Hefe, Salz, **Gerstenmalzextrakt**, **Gerstenmalzmehl**, natürliches Olivenextrakt. Kann Spuren von **Sesam** enthalten.

| <b>Allergene - Information:</b> | 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 Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)                               |                    | X    |                      |
|                                 | Schalenfrüchte und Erzeugnisse  |                    | X    |                      |
|                                 | Sellerie und Sellerieerzeugnisse  |                    | X    |                      |
|                                 | Senf und Senferzeugnisse  |                    | X    |                      |
|                                 | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  |                    |      | X                    |
|                                 | Schwefeldioxid und Sulfit, SO <sub>2</sub> >10mg/kg                               |                    | X    |                      |
|                                 | Lupine und Lupinenerzeugnisse   |                    | 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: 240 Tage / 8 Monate  
 RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 180 Tage / 6 Monate

**Sensorische Parameter:**

**Konsistenz:** sehr knusprig, trocken

**Farbe:** hellbraun

**Aussehen:** einzeln, locker gebackenes, rundes ø ca. 18cm Gebäck, Gewicht 50-52 g

**Geruch:** frisch und angenehm nach Roggenbrot und Sonnenblumenkerne

**Geschmack:** würzig, charakteristisch nach Sonnenblumenkerne

**Nährwertdeklaration pro 100g:**

Energie: 1655 kJ / 394 kcal

Fett: 7,6 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g

Kohlenhydrate: 67,3 g

davon Zucker: 0,8 g

Ballaststoffe: 5,9 g

Eiweiß: 12,3 g

Salz: 2,3 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 2%      Asche: 3,5% ± 1%

|  |   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
|--|---|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|-----------------------|-----------------|-----------------|---|------------------|---------------------------------------|-----------|----------|--------------|-------------------|
| <b>Lagervorschriften:</b>                          | Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Mikrobiologische Daten:</b>                     | <table> <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>30 / 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:            | 30 / 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:  | 30 / g  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Schimmel:  | < 10 / g  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Salmonellen:                                       | nicht nachweisbar   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Primäre Verpackung:</b><br>(Konsumenteneinheit) | <table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>3 Schüttelbrotscheiben werden gestapelt und gemeinsam mittels Schrumpfschlauchfolie verpackt; auf Vorderseite wird eine Schmucketikette und auf Rückseite eine technischer Etikette angeklebt</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Polyolefin Feinschrumpffolie, Mehrschichtmaterial</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>154g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>ø 180 mm x 37 mm (Durchmesser x Höhe)</td> </tr> </table> | Beschreibung:                     | 3 Schüttelbrotscheiben werden gestapelt und gemeinsam mittels Schrumpfschlauchfolie verpackt; auf Vorderseite wird eine Schmucketikette und auf Rückseite eine technischer Etikette angeklebt | Material:                             | Polyolefin Feinschrumpffolie, Mehrschichtmaterial | Nettogewicht:         | 150g            | Bruttogewicht:  | 154g                                      | Packungsmasse:   | ø 180 mm x 37 mm (Durchmesser x Höhe) |           |          |              |                   |
| Beschreibung:                                      | 3 Schüttelbrotscheiben werden gestapelt und gemeinsam mittels Schrumpfschlauchfolie verpackt; auf Vorderseite wird eine Schmucketikette und auf Rückseite eine technischer Etikette angeklebt   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Material:  | Polyolefin Feinschrumpffolie, Mehrschichtmaterial   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Nettogewicht:                                      | 150g  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Bruttogewicht:                                     | 154g  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Packungsmasse:                                     | ø 180 mm x 37 mm (Durchmesser x Höhe)   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Sekundäre Verpackung:</b><br>(Kartoneinheit)    | <table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe mit Einlage von je 2 Produktdisplays (PE T)</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>20 x 150g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>3,55 kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>396 x 396x 205 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>  | Beschreibung:                     | Karton - Wellpappe mit Einlage von je 2 Produktdisplays (PE T)  | Kartoneinheit:                        | 20 x 150g   | Bruttogewicht:        | 3,55 kg         | Kartonmasse:    | 396 x 396x 205 mm (Breite x Tiefe x Höhe) |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Beschreibung:                                      | Karton - Wellpappe mit Einlage von je 2 Produktdisplays (PE T)  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Kartoneinheit:                                     | 20 x 150g   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Bruttogewicht:                                     | 3,55 kg   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Kartonmasse:                                       | 396 x 396x 205 mm (Breite x Tiefe x Höhe)   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Transportverpackung:</b><br>(Palettierung)      | <table> <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 6 / 9 x 6</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>24 / 54 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>0,97 / 1,99 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>105 / 210 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 6 / 9 x 6                                     | Paletteneinheit.:     | 24 / 54 Kartone | Palettenhöhe:   | 0,97 / 1,99 m inklusiv Palette            | Palettengewicht: | 105 / 210 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 6 / 9 x 6   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Paletteneinheit.:                                  | 24 / 54 Kartone   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Palettenhöhe:                                      | 0,97 / 1,99 m inklusiv Palette  |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Palettengewicht:                                   | 105 / 210 kg inklusiv Palette   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Transportart:</b>                               | mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| <b>Herstellungsverfahren:</b>                      | sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegun g 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:<br>Reichhalter Erwin   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |
| Unterschrift:                                      | Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.   |                                   |   |                                       |   |                       |                 |                 |   |                  |                                       |           |          |              |                   |