

# Produktspezifikation

## Artikeldaten

Artikelnummer

503

Bezeichnung

Landbrot

Verkehrsbezeichnung

Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

150-180 Min antauen lassen. Anschließend bei 200°C ca. 14-15 Minuten fertig backen



## Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Herkunftsland

Deutschland

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

1.060

Lagerung bei mind. °C

-18

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

Restlaufzeit in Tagen (Lieferant)


Ausbackgewicht (ca.) in g

1.000

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

## Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
10		
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
39,8	29,8	35,6
Brutto in kg	Netto in kg	
11,12	10,60	

## Palette

Stück je Palette		
400		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
40	8	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	193,0
Brutto in kg	Netto in kg	
469,00	424,00	

## Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg
0,008	0,440
Gesamtgewicht Beutel in kg	Sonstiges in kg
0,082	

## 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

17.12.2019

Unterschrift



## Artikeldaten

Artikel:	<b>Landbrot</b>	Art-Nr.:	<b>503</b>
Verkehrsbezeichnung:	<b>Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil</b>		

## Zutatenliste

Zutaten		
<b>WEIZENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Wasser, Salz, Hefe</b>		
Kann Spuren enthalten von		
<b>Sesam</b>		
Zusatzstoffe gem. LMIV	Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Enthaltene Aromen		
<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>Landbrot</b>	Art-Nr.:	<b>503</b>
Verkehrsbezeichnung:	<b>Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil</b>		

### Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
<b>28,0-30,0</b>	<b>1.060</b>
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
<b>15,0-17,0</b>	<b>1.000</b>
Höhe (ca.) in cm	
<b>6,5-8,5</b>	
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
<b>851</b>	<b>201</b>
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
<b>0,9</b>	<b>0,2</b>
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
<b>39,0</b>	<b>2,6</b>
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
<b>5,5</b>	<b>6,5</b>
Salzgehalt in g	
<b>1,13</b>	
Natrium in g	Transfettsäuren in g

## Artikeldaten

Artikel:	<b>Landbrot</b>	Art-Nr.:	<b>503</b>
Verkehrsbezeichnung:	<b>Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil</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 a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirup	<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 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"/>	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Artikeldaten

Artikel:	<b>Landbrot</b>	Art-Nr.:	<b>503</b>
Verkehrsbezeichnung:	<b>Roggenmischbrot mit 31% Roggenanteil</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
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</i> )	<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.