

**Artikel Nr.:** 0035

**Produktname:** **mini Schüttelbrot Knoblauch 125g**

**EAN Kodex Produkt:** 8023401 00035 8 (Einzelpackung)

**EAN Kodex Karton:** 8023401 01035 7

**Verkehrsbezeichnung:** Knuspriges Roggenmischbrot mit Knoblauch



**Zutatenliste:** **Roggenmehl** 93% (Herkunft EU), Hefe, **Weizenmehl**, Knoblauch 4% (enthält **Sulfite**), Salz, **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 Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)                               |                    | 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 Knoblauch

**Geschmack:** würzig, charakteristisch nach Knoblauch

**Nährwertdeklaration pro 100g:**

Energie: 1481kJ / 352 kcal

Fett: 1,3 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g

Kohlenhydrate: 72,8 g

davon Zucker: 1,9 g

Ballaststoffe: 7,2 g

Eiweiß: 9,3 g

Salz: 2,7 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> <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><br>(Konsumenteneinheit) | <table> <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>125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>136g</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:         | 125g                 | Bruttogewicht:  | 136g                                       | 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:                                      | 125g  |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Bruttogewicht:                                     | 136g  |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Packungsmasse:                                     | 125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| <b>Sekundäre Verpackung:</b><br>(Kartoneinheit)    | <table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>10 x 125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,64 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 125g   | Bruttogewicht:        | 1,64 kg              | Kartonmasse:    | 260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe) |                  |   |           |          |              |                   |
| Beschreibung:                                      | Karton - Wellpappe,   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Kartoneinheit:                                     | 10 x 125g   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Bruttogewicht:                                     | 1,64 kg   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Kartonmasse:                                       | 260 x 392 x 220 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 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>80 / 140 / 155 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: | 80 / 140 / 155 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:                                   | 80 / 140 / 155 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:<br>Reichhalter Erwin   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |
| Unterschrift:                                      | Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.   |                                   |   |                                       |   |                       |                      |                 |  |                  |   |           |          |              |                   |