

Artikel Nr.: 0704

Produktname: **Knödelbrot 5 kg**

EAN Kodex Produkt: 8023401 00704 3
EAN Kodex Karton: 8023401 00704 3

Verkehrsbezeichnung: Knödelbrot - geschnittenes Weißbrot

Zutatenliste: **Weizenmehl**, Hefe, Salz.

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 Sulfit, SO ₂ >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: 210 Tage / 7 Monate
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 150 Tage / 5 Monate

Sensorische Parameter:

Konsistenz: knusprig, trocken
Farbe: weißlich-gelbe Brotkruste mit hellbrauner Rinde
Aussehen: leicht unregelmäßiger Würfel mit ca. 8x8x8 mm und kleiner Bröselanteil.
Geruch: arteigen, nach getrocknetem Brot
Geschmack: charakteristisch nach getrocknetem Weißbrot

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1570 kJ / 370 kcal
Fett: 1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g
Kohlenhydrate: 72,9 g
davon Zucker: 0,43 g
Ballaststoffe: 4,6 g
Eiweiß: 14,1 g
Salz: 1,73 g

Physikalische Parameter: Schüttgewicht: 170 g/l ± 30 g/l

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei Raumtemperatur lagern.	
Mikrobiologische Daten:	Gesamtkeimzahl in KBE/g:	max. 50.000 KBE
	Escherichia E - coli in KBE/g:	max. 10 KBE
	Hefe in KBE/g:	max. 500
	Schimmel in KBE/g:	max. 500
	Salmonellen in KBE/g:	n.n. in je 25g
Verpackung: (Kartoneinheit)	Beschreibung:	Karton - Wellpappe,
	Kartoneinheit:	1 x 5 kg
	Bruttogewicht:	5,50 kg
	Kartonmasse:	260 x 385 x 310 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Transportverpackung: (Palettierung)	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.
	Lagen x Kartone:	6 x 9
	Paletteneinheit.:	54 Kartone
	Palettenhöhe:	2,01 m inklusiv Palette
	Palettengewicht:	320 kg inklusiv Palette
Transportart:	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge	
Produktbeschreibung:	Das Knödelbrot wird aus fein gebackenen und geschnittenenen Weißbrot hergestellt. Sie eignen sich ideal für Knödelmassen und diverse Knödelmischungen, für Füllungen und goldbraun geröstet ideal auch als Suppeneinlage.	
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnisch frei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003	
Lebensmittelrechtliche Aspekte:	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.	