

Artikel Nr.: 0037

Produktname: **mini Schüttelbrot Zirm & Latschenkiefer 125g**

EAN Kodex Produkt: 8023401 00037 2 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 06037 6

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Zirm- und Latschenkiefergeschmack



Zutatenliste: **Roggenmehl 83%**, Kürbiskerne, **Dinkelmehl 7%**, Hefe, Salz, **Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl**, Aromaextrakt von Zirm- und Latschenkiefer.

| 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 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: 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 Kleingebäck, Gewicht ca. 3 g
Geruch: frisch und angenehm nach Zirm- und Latschenkiefer
Geschmack: charakteristisch nach Schüttelbrot mit Kürbiskerne, Zirm- und Latschenkiefer

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1671kJ / 396 kcal
Fett: 7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g
Kohlenhydrate: 69,1 g
davon Zucker: 0,7 g
Ballaststoffe: 4,9 g
Eiweiß: 9,9 g
Salz: 2,4 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 7% ± 2% Asche: 3,5% ± 1%

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|-----------------------|----------------------|-----------------|--|------------------|---|-----------|----------|--------------|-------------------|
| Lagervorschriften: | Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern. | | | | | | | | | | | | | | |
| Mikrobiologische Daten: | <table> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10² /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table> | Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl: | 1,8 x 10 ² /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 ² /g | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliforme Keime - Enterobacteriaceae: | < 10 / g | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia E - coli: | < 10 / g | | | | | | | | | | | | | | |
| Staphylokokken: | < 10 / g | | | | | | | | | | | | | | |
| Hefe: | 40 / g | | | | | | | | | | | | | | |
| Schimmel: | < 10 / g | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonellen: | nicht nachweisbar | | | | | | | | | | | | | | |
| Primäre Verpackung: (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) | | | | | | | | | | | | | | |
| Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit) | <table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>12 x 125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,90 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: | 12 x 125g | Bruttogewicht: | 1,90 kg | Kartonmasse: | 260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe) | | | | | | |
| Beschreibung: | Karton - Wellpappe, | | | | | | | | | | | | | | |
| Kartoneinheit: | 12 x 125g | | | | | | | | | | | | | | |
| Bruttogewicht: | 1,90 kg | | | | | | | | | | | | | | |
| Kartonmasse: | 260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe) | | | | | | | | | | | | | | |
| Transportverpackung: (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>90 / 158 / 175 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: | 90 / 158 / 175 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: | 90 / 158 / 175 kg inklusiv Palette | | | | | | | | | | | | | | |
| Transportart: | mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge | | | | | | | | | | | | | | |
| Herstellungsverfahren: | 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. | | | | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | |