

Produktspezifikation:

FRITZ & FELIX

39040 Barbiano (BZ) / Italy www.fritz-felix.com

Χ

erstellt: 14.09.2015

Artikel Nr.: 9908

Schüttelbrot Kürbiskerne & Sesam 150g Produktname:

EAN Kodex Produkt: 8023401 09908 6 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 01908 4

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Sesam & Kürbiskerne

Zutatenliste: Roggenmehl 72%, Weizenmehl, Sesam 10%, Kürbiskerne 5%, Hefe,

Salz, Gerstenmalzextrakt, Gewürze, Gerstenmalzmehl, natürliches

Olivenextrakt.

Allergene - Information: Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem enthält Allergene: Kreuzkonta-Potential gemäß EU-Einstufung: Nein mination * Ja Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse Χ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Χ Eier und Eierzeugnisse Χ Fisch und Fischerzeugnisse Χ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse Χ Soja und Sojaerzeugnisse Χ Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) Χ Schalenfrüchte und Erzeugnisse Χ Sellerie und Sellerieerzeugnisse Χ Senf und Senferzeugnisse Χ Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Х Schwefeldioxid und Sulfite, SO₂ >10mg/kg Χ Χ Lupine und Lupinenerzeugnisse

Haltbarkeit: Das Mindesthaltbarkeitdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben.

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

MHD - Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 240 Tage / 8 Monate RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 180 Tage / 6 Monate

Sensorische Parameter: Konsistenz: sehr knusprig, trocken

> hellbraun Farbe:

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

Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot, Kürbiskerne und Sesam

Geschmack: würzig, charakteristisch nach Kürbiskerne und Sesam

Nährwertdeklaration pro 100g: Energie: 1674 kJ / 399 kcal

> Fett: 8,4 g davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g

> > Kohlenhydrate: 66,9 g davon Zucker: 0,9 g Ballaststoffe: 6,6 g Eiweiß: 12,5 g Salz: 2,2 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 2%

Asche: 3,5% ± 1%

^{*} im Betrieb verwendet - möglicherweise in Spuren vorhanden

Lagervorschriften: Kühl (10-25°C) und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und

Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.

Mikrobiologische Daten: Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl: 1,8 x 10² /g

Coliforme Keime - Enterobacteriaceae: < 10 / g
Escherichia E - coli: < 10 / g
Stapphylokokken: < 10 / g
Hefe: 30 / g
Schimmel: < 10 / g

Salmonellen: nicht nachweisbar

Primäre Verpackung:

(Konsumenteneinheit)

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)

Sekundäre Verpackung:

(Kartoneinheit)

Beschreibung: Karton - Wellpappe mit Einlage von je 2 Produktdisplays (PET)

Kartoneinheit: 20 x 150g Bruttogewicht: 3,60 kg

Kartonmasse: 395 x 395x 205 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 trasparentem 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

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 Lebensmittelkennzeichnungsverodnung. 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.