

Artikel Nr.: 0038
Produktname: **mini Schüttelbrot mit Dinkel-Vollkorn 125g**
EAN Kodex Produkt: 8023401 00038 9 (Einzelpackung)
EAN Kodex Karton: 8023401 01038 8
Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Dinkelvollkornmehl



Zutatenliste: **Roggenmehl** (87g pro 100g Endprodukt, Herkunftsort EU), **Dinkelvollkornmehl** (16g pro 100g Endprodukt), Hefe, Salz, Gewürze, **Gerstenmalzextrakt**, **Gerstenmalzmehl**. 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 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: 330 Tage / 11 Monate
 RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 240 Tage / 8 Monate

Sensorische Parameter:
 Konsistenz: sehr knusprig, trocken
 Farbe: braun
 Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes ø ca. 4-5 cm Kleingebäck, Gewicht ca. 3 g
 Geruch: frisch und angenehm nach Roggen - Dinkelbrot
 Geschmack: charakteristisch nach Dinkel und Kümmel

Nährwertdeklaration pro 100g:
 Energie: 1494 kJ / 355 kcal
 Fett: 1,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g
 Kohlenhydrate: 71,4 g
 davon Zucker: 1,2 g
 Ballaststoffe: 8,2 g
 Eiweiß: 9,8 g
 Salz: 2,5 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 2% Asche: 3,5% ± 0,5%

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>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)														
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>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														
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.														