

# Produktspezifikation

## Artikeldaten

Artikelnummer

413

Artikelname

Baguette-Brötchen

Bezeichnung

Weizenbrötchen



Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.

## Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

95

Ausbackgewicht (ca.) in g

90

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365


Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

## Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
80		
	4 024582	004139
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
59,2	39,0	28,2
Brutto in kg	Netto in kg	
8,25	7,60	

## Palette

Stück je Palette		
1.920		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
24	4	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	184,0
Brutto in kg	Netto in kg	
222,88	182,40	

## Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg	Sonstiges in kg
	0,595	
Gesamtgewicht Beutel in kg	Sonstiges in kg	Sonstiges in kg
0,050		

## Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

### **Kennzeichnung bzgl. GVO**

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

### **Lebensmittelrechtliche Bestätigung**

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

# Artikeldaten

Artikel: **Baguette-Brötchen** Art-Nr.: **413**  
Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

## Zutatenliste

Zutaten  
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (E472e)

Kann Spuren enthalten von  
Sesamsamen

Zusatzstoffe gem. LMIV  
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)

Zusatzstoffe gem. ZZulv

Enthaltene Aromen

Sonstige Informationen

Laktosefrei  Enthält Jodsalz  Vegetarisch  
 Glutenfrei  Bio  Vegan

## Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
19,5 - 21,5	95
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
5,5 - 6,5	90
Höhe (ca.) in cm	
4,0 - 5,0	
Durchmesser (ca.) in cm	

## Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht  
 Halal zertifiziert  
 Koscher zertifiziert

# Artikeldaten

Artikel: **Baguette-Brötchen** Art-Nr.: **413**  
Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

## Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.048	247
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
1,0	0,10
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
49	4,0
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
3,5	8,8
Salzgehalt in g	
1,5	
Natrium in g	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
	<2

# Artikeldaten

Artikel:

**Baguette-Brötchen**

Art-Nr.:

**413**

Verkehrsbezeichnung:

Weizenbrötchen

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
1	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Baguette-Brötchen</b>	Art-Nr.:	<b>413</b>
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden.

Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.