

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

412

Artikelname

Mehrkornbrötchen

Bezeichnung

Mehrkornbrötchen



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

85

Ausbackgewicht (ca.) in g

80

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

210

Karton

Stück je Karton

100

EAN-Code Karton



4 024582 004122

Länge in cm

59,2

Breite in cm

39,0

Höhe in cm

28,2

Brutto in kg

9,20

Netto in kg

8,50

Palette

Stück je Palette

2.400

Kartons je Palette

24

Kartons je Lage

4

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

184,0

Brutto in kg

245,68

Netto in kg

204,00

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

Leergewicht Kartonage in kg

Sonstiges in kg

0,595

Gesamtgewicht Beutel in kg

Sonstiges in kg

Sonstiges in kg

0,100

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. 1831/2003 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: **Mehrkornbrötchen** Art-Nr.: **412**
Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrötchen

Zutatenliste

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, Salz, SESAMSAMEN, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEIß, ROGGENFLOCKEN, WEIZENSPEISEKLEIE, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Emulgatoren (E472e)

Kann Spuren enthalten von

Milch, Ei

Zusatzstoffe gem. LMIV

Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)

Zusatzstoffe gem. ZZulv

Enthaltene Aromen

Sonstige Informationen

- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> Laktosefrei | <input type="checkbox"/> Enthält Jodsalz | <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch |
| <input type="checkbox"/> Glutenfrei | <input type="checkbox"/> Bio | <input checked="" type="checkbox"/> Vegan |

Maße und Gewichte

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Länge (ca.) in cm | Tiefkühlgewicht (ca.) in g |
| 9,0 - 10,0 | 85 |
| Breite (ca.) in cm | Ausbackgewicht (ca.) in g |
| 9,0 - 10,0 | 80 |
| Höhe (ca.) in cm | |
| 4,5 - 5,5 | |
| Durchmesser (ca.) in cm | |

Zertifikate

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Mikrobiologisch untersucht |
| <input type="checkbox"/> Halal zertifiziert |
| <input type="checkbox"/> Koscher zertifiziert |

Artikeldaten

Artikel: **Mehrkornbrötchen** Art-Nr.: **412**
Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrötchen

Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Brennwert in kJ | Brennwert in kcal |
| 1.073 | 254 |
| Fett in g | davon gesättigte Fettsäuren in g |
| 4,1 | 0,70 |
| Kohlenhydrate in g | davon Zucker in g |
| 43 | 2,4 |
| Ballaststoffe in g | Eiweiß in g |
| 5,5 | 8,6 |
| Salzgehalt in g | |
| 1,3 | |
| Natrium in g | Trans-Fettsäuren [g/100g Fett] |
| | <2 |

Artikeldaten

Artikel: **Mehrkornbrötchen** Art-Nr.: **412**
 Verkehrsbezeichnung: Mehrkornbrötchen

Allergene

| Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|
| Nr. | Bezeichnung | Im Produkt enthalten | kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein |
| 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Artikeldaten

| | | | |
|----------------------|-------------------------|----------|------------|
| Artikel: | Mehrkornbrötchen | Art-Nr.: | 412 |
| Verkehrsbezeichnung: | Mehrkornbrötchen | | |

Allergene

| Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV | | | |
|---|--|--------------------------|--|
| Nr. | Bezeichnung | Im Produkt enthalten | kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ | <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.