

Produktspezifikation

Artikel Daten

Artikelnummer

7241

Artikelname

Vollkornbrötchen

Bezeichnung

Weizenroggenvollkornbrötchen mit 11% Ölsaaten



Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

60 Min antauen lassen. Anschließend bei 185°C ca. 6-8 Minuten fertig backen.

Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

75

Ausbackgewicht (ca.) in g

70

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

3x25

EAN-Code Beutel



4 024582 000704

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

Karton

Stück je Karton

75

EAN-Code Karton



4 024582 072411

Länge in cm

59,1

Breite in cm

26,4

Höhe in cm

29,5

Brutto in kg

6,15

Netto in kg

5,63

Palette

Stück je Palette

2.700

Kartons je Palette

36

Kartons je Lage

6

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

192,0

Brutto in kg

246,36

Netto in kg

202,50

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

0,020

Leergewicht Kartonage in kg

0,464

Sonstiges in kg

Gesamtgewicht Beutel in kg

0,060

Sonstiges in kg

Sonstiges in kg

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: **Vollkornbrötchen** Art-Nr.: **7241**
Verkehrsbezeichnung: Weizenroggenvollkornbrötchen mit 11% Ölsaaten

Zutatenliste

Zutaten

WEIZENVOLLKORNMEHL, Wasser, WEIZENKLEBER, ROGGENVOLLKORNMEHL, SESAM (3,8%), WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNFLOCKEN (3,4%), Leinsamen (2,8%), Kürbiskerne (2,2%), Sonnenblumenkerne (2,2%), Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), HAFERFLOCKEN, WEIZENKLEIE, WEIZENHALMFASERN, GERSTENMALZ, Säuerungsmittel (E330), WEIZENRÖSTMALZMEHL

Kann Spuren enthalten von

Schalenfrüchte, Ei, Milch, Soja, Lupine

Zusatzstoffe gem. LMIV

Citronensäure (E330)

Zusatzstoffe gem. ZZulv

Enthaltene Aromen

Sonstige Informationen

- | | | |
|--------------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Laktosefrei | <input checked="" 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 - 11,0	75
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
5,5 - 7,5	70
Höhe (ca.) in cm	
3,5 - 5,0	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

- Mikrobiologisch untersucht
- Halal zertifiziert
- Koscher zertifiziert

Artikeldaten

Artikel: **Vollkornbrötchen** Art-Nr.: **7241**
Verkehrsbezeichnung: Weizenroggenvollkornbrötchen mit 11% Ölsaaten

Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.066	254
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
6,3	1,0
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
33	1,3
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
8,5	12
Salzgehalt in g	
1,7	
Natrium in g	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
0,70	<2

Artikeldaten

Artikel:

Vollkornbrötchen

Art-Nr.:

7241

Verkehrsbezeichnung:

Weizenroggenvollkornbrötchen mit 11% Ölsaaten

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
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 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 checked="" 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 checked="" 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:	Vollkornbrötchen	Art-Nr.:	7241
Verkehrsbezeichnung:	Weizenroggenvollkornbrötchen mit 11% Ölsaaten		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
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 ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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.