

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 11.11.2019
		Gültig ab: 04.01.2021
		Gültig ohne Unterschrift
		Seite 1 von 6

Produktname:	Pyrenäen Brot halbgebacken
Bezeichnung des Lebensmittels:	Weizenbrot
Artikelnummer:	7089



Allgemeine Merkmale

Zutaten:	WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, HARTWEIZEN-Sauerteig deaktiviert und dehydriert (HARTWEIZENMEHL, Gärstoffen), WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL, Acerolapulver, Mehlbehandlungsmittel (E300).	
Auftau- / Backanleitung:	Auftauzeit: Backtemperatur (Umluft): Backzeit:	n.b. 220°C fallend auf 200°C, mit Dampf Zug zu, in den letzten 2 Minuten Zug auf Ca. 8 – 10 Minuten Bis zum gewünschten Bräunungsgrad
Verkaufseinheit:	Karton	
Verwendungszweck:	Verzehrfertig nach dem Backen	
Produktgewicht TK (g):	500	+/- 15
Produktgewicht FG (g):	ca. 475	Richtwert / Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen) und von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.
Produktmaße TK (cm):	L: 36	+/- 2,5
	B: 12	+/- 1,5
	H: 6,5	+/- 1
	Ø: n.b.	+/-
Transport- / Lagerbedingungen:	Bei Tiefkühltemperatur -18°C	
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate	

Erstellt durch: Regina Köhler	Geprüft und Freigegeben durch: Regina Köhler	n.b. = Diese Angabe wird für das Produkt nicht benötigt
----------------------------------	---	---

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 11.11.2019
		Gültig ab: 04.01.2021
		Gültig ohne Unterschrift
		Seite 2 von 6

Fremdkörper:	Unsere Produkte sind nach unseren technischen Möglichkeiten frei von Fremdkörpern.
Gentechnik:	Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften und enthält nach unserem derzeitigen Kenntnisstand keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel sowie gemäß EG-VO 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen oder von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln.

Sensorische Merkmale

Aussehen, Farbe:	Helles, längliches Weizenbrot, rustikal gerissen
Geruch:	Arttypisch nach frischem Weizenbrot, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	Arttypisch nach frischem Weizenbrot, ohne Fremdgeschmack
Textur / Struktur:	Lockere, weiche Krume, rösche Kruste

Erstellt durch: Regina Köhler	Geprüft und Freigegeben durch: Regina Köhler	n.b. = Diese Angabe wird für das Produkt nicht benötigt
----------------------------------	---	---

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 11.11.2019
		Gültig ab: 04.01.2021
		Gültig ohne Unterschrift
		Seite 3 von 6

Nährwertangaben

	Pro 100g des verzehrfertigen Produkts	Pro verzehrfertigen Produkts	Pro 100g verkauften Produkts	% RM* pro 100g verzehrfertiges Produkt
Energie (kJ):	1105	5523	1042	13
Energie (kcal):	261	1304	246	13
Fett (g):	0,9	4,6	0,9	1
Davon gesättigte Fettsäuren (g):	0,2	1,1	0,2	1
Kohlenhydrate (g):	53,3	267	50	21
Davon Zucker (g):	0,9	4,6	0,87	1
Ballaststoffe (g):	2,8	14	2,6	-
Eiweiß (g):	8,4	42	7,9	17
Salz (g):	2,2	11	2,1	37

Nährwerte sind rechnerisch ermittelt. Diese Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie Schwankungen der einzelnen Rohstoffe. *RM: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal).

Verpackungsdaten

Palette	Karton / Kiste pro Lage:	4
	Lagen pro Palette:	7
	Karton / Kiste pro Palette:	28
	Palettenhöhe inkl. Europalette (mm):	1942
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette (kg):	ca. 252
Karton / Kiste	Außenmaße L x B x H (mm):	595 x 395 x 256
	Gewicht (g):	592
	Material:	Wellpappe
	Stückzahl im Karton / Kiste:	15
	Nettogewicht Kartoninhalt / Kisteninhalt (g):	7500
Innenbeutel	Abmaße (mm):	600 x 400 x 750
	Gewicht pro Beutel (g):	20
	Material:	HDPE
	Innenbeutel pro Karton / Kiste:	1
	Innenbeutel verschlossen:	Nein
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel (g):	612

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 11.11.2019
		Gültig ab: 04.01.2021
		Gültig ohne Unterschrift
		Seite 4 von 6

Allergene

		Im Produkt enthalten		Kann enthalten	
		Ja	Nein	Ja	Nein
1	Glutenhaltiges Getreide	X			
1a)	Weizen	X			
1b)	Roggen		X	X	
1c)	Gerste		X	X	
1d)	Dinkel		X	X	
1e)	Hafer		X	X	
1f)	Kamut		X		X
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X		X
3	Eier und Eierzeugnisse		X	X	
4	Fisch und Fischerzeugnisse		X		X
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X		X
6	Soja und Sojaerzeugnisse		X	X	
7	Milch und Milcherzeugnisse		X	X	
8	Schalenfrüchte		X	X	
8a)	Mandel		X	X	
8b)	Haselnuss		X	X	
8c)	Walnuß		X	X	
8d)	Pistazie		X		X
8e)	Queenslandnuss		X		X
8f)	Pecanuss		X		X
8g)	Paranuss		X		X
8h)	Macadamianuss		X		X
8i)	Cashewnuss		X		X
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	X	
10	Senf und Senferzeugnisse		X	X	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse		X	X	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration >10 mg/kg o. >10 mg/L, als SO₂ angegeben		X		X
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X		X
14	Weichtiere und -erzeugnisse		X		X

Erstellt durch: Regina Köhler	Geprüft und Freigegeben durch: Regina Köhler	n.b. = Diese Angabe wird für das Produkt nicht benötigt
----------------------------------	---	---

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 11.11.2019
		Gültig ab: 04.01.2021
		Gültig ohne Unterschrift
		Seite 5 von 6

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und weitere Inhaltsstoffe

Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
--

	Enthalten			Enthalten	
	Ja	Nein		Ja	Nein
Farbstoffe			Schwefel		
Konservierungsstoffe			Geschwärzt		
Antioxidationsmittel	X		Phosphat (nur bei Fleischerzeugnissen)		
Geschmacksverstärker			Koffeinhaltig		
Süßungsmittel			Alkohol		
Phenylalaninquellen			Nanotechnologie		
Gewachst					

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte nach DGHM

	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Kolonienzahl	KbE*/g	100.000	---
Enterobacteriaceae	KbE*/g	100	1.000
Escherichia coli	KbE*/g	10	100
Koagulase positive Staphylokokken	KbE*/g	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	KbE*/g	100	1.000
Hefen	KbE*/g	10.000	---
Schimmelpilze	KbE*/g	100	---
Listeria monocytogenes	KbE*/g	---	100
Salmonellen	KbE*/25g	---	Nicht nachweisbar

*KbE = Koloniebildende Einheit

Erstellt durch: Regina Köhler	Geprüft und Freigegeben durch: Regina Köhler	n.b. = Diese Angabe wird für das Produkt nicht benötigt
----------------------------------	---	--

Produktspezifikation Pyrenäen Brot hg		HACCP-System
		Version LMIV 04
Ersetzt vom: 11.11.2019		
Gültig ab: 04.01.2021		
Gültig ohne Unterschrift		
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Seite 6 von 6

Änderungshistorie

Datum	Änderung	geändert durch
18.10.2017	Übertrag in die neue Spezifikationsvorlage	Vanessa Goldbach
13.08.2019	Neue Rezeptur – Anpassung Zutatenverzeichnis, Backzeit, Produktionsmaße, Nährwerte, Paletten Gewicht und Allergene	R. Deisling
11.11.2019	Anpassungen Zutatenliste und Nährwerte an Vorgaben Zentrale	R. Köhler
04.01.2021	Anpassung Zutatenliste und Nährwerte an Vorgaben Zentrale	R. Köhler

Freigabe Kunde

Hiermit bestätigen wir, dass wir die oben genannten Angaben sorgfältig auf Richtigkeit geprüft haben und akzeptieren. Mit unserer Unterschrift erteilen wir eine rechtsverbindliche Freigabe.

Datum

Stempel, Unterschrift

Erstellt durch: Regina Köhler	Geprüft und Freigegeben durch: Regina Köhler	n.b. = Diese Angabe wird für das Produkt nicht benötigt
----------------------------------	---	---