

<b>Produktspezifikation</b> Walnuss-Bergbauernbrot hg		HACCP-System
		Version LMIV 03
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 13.08.2019
		<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>
		<b>Gültig ohne Unterschrift</b>
		Seite 1 von 6

<b>Produktname:</b>	Walnuss-Bergbauernbrot halbgebacken
<b>Bezeichnung des Lebensmittels:</b>	Weizenbrot mit Walnüssen
<b>Artikelnummer:</b>	7021



### Allgemeine Merkmale

<b>Zutaten:</b>	WEIZENMEHL, Wasser, WALNÜSSE 10%, Meersalz, Hefe, HARTWEIZENSAUERTEIG, WEIZENGLUTEN, WEIZENMALZMEHL.	
<b>Auftau- / Backanleitung:</b>	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
<b>Verkaufseinheit:</b>	Karton	
<b>Verwendungszweck:</b>	Verzehrfertig nach dem Backen	
<b>Produktgewicht TK (g):</b>	500	+/- 15
<b>Produktgewicht FG (g):</b>	ca. 475	Richtwert / Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen) und von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.
<b>Produktmaße TK (cm):</b>	<b>L:</b> 36	+/- 2,5
	<b>B:</b> 11	+/- 1,5
	<b>H:</b> 5,5	+/- 1
	<b>Ø:</b> n.b.	+/-

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

<b>Produktspezifikation</b> <b>Walnuss-Bergbauernbrot hg</b>		HACCP-System
		Version LMIV 03
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 13.08.2019
		<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>
		<b>Gültig ohne Unterschrift</b>
		Seite 2 von 6

<b>Transport- / Lagerbedingungen:</b>	Bei Tiefkühltemperatur -18°C
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	12 Monate
<b>Fremdkörper:</b>	Trotz unserer vollen Aufmerksamkeit bei der Herstellung dieses Produkts können Bruchstücke von Nussschalen enthalten sein.
<b>Gentechnik:</b>	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

<b>Aussehen, Farbe:</b>	Dunkelbraunes, längliches Weizenbrot mit Walnüssen, rustikal gerissen
<b>Geruch:</b>	Arttypisch nach frischem Weizenbrot und Walnüssen, ohne Fremdgeruch
<b>Geschmack:</b>	Arttypisch nach frischem Weizenbrot und Walnüssen, ohne Fremdgeschmack
<b>Textur / Struktur:</b>	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
----------------------------------	---	---

<b>Produktspezifikation</b> Walnuss-Bergbauernbrot hg		HACCP-System
		Version LMIV 03
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 13.08.2019
		<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>
		<b>Gültig ohne Unterschrift</b>
		Seite 3 von 6

## Nährwertangaben

	Pro 100g des verzehrfertigen Produkts	Pro verzehrfertigen Produkts	Pro 100g verkauften Produkts	% RM* pro 100g verzehrfertiges Produkt
<b>Energie (kJ):</b>	1479	7394	1395	18
<b>Energie (kcal):</b>	350	1749	330	17
<b>Fett (g):</b>	9,9	49	9,3	14
<b>Davon gesättigte Fettsäuren (g):</b>	1,0	4,8	0,9	5
<b>Kohlenhydrate (g):</b>	54	270	51	21
<b>Davon Zucker (g):</b>	1,2	5,8	1,1	1
<b>Ballaststoffe (g):</b>	3,4	17	3,2	-
<b>Eiweiß (g):</b>	10	52	9,8	21
<b>Salz (g):</b>	2,1	11	2,0	35

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

## Verpackungsdaten

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

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

<b>Produktspezifikation</b> <b>Walnuss-Bergbauernbrot hg</b>		HACCP-System
		Version LMIV 03
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 13.08.2019
		<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>
		<b>Gültig ohne Unterschrift</b>
		Seite 4 von 6

## Allergene

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

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

<b>Produktspezifikation</b> <b>Walnuss-Bergbauernbrot hg</b>		HACCP-System
		Version LMIV 03
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Ersetzt vom: 13.08.2019
		<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>
		<b>Gültig ohne Unterschrift</b>
		Seite 5 von 6

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und weitere Inhaltsstoffe

X	<b>Frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen</b>
---	---

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

### Mikrobiologische Richt- und Warnwerte nach DGHM

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

<b>Produktspezifikation</b> Walnuss-Bergbauernbrot hg		HACCP-System
		Version LMIV 03
Ersetzt vom: 13.08.2019		
<b>Gültig ab: 28.10.2020</b>		
<b>Gültig ohne Unterschrift</b>		
Heinz Bakery GmbH ♦ Bernsteinstraße 31 ♦ 84032 Altdorf ♦ Tel. 0871-97518-0		Seite 6 von 6

## Änderungshistorie

Datum	Änderung	geändert durch
13.08.2019	Übertrag in die neue Spezifikationsvorlage, Anpassung Zutatenliste (Neue Rezeptur), Backzeit, Produktmaße, Aussage zu möglichen Fremdkörpern im Produkt und Nährwerte	R. Deisling
28.10.2020	Übertrag in die neue Spezifikationsvorlage, Anpassung Zutatenliste, Fremdkörperangabe und Nährwerte	R. Köhler

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