

Artikeldaten

Artikelnummer

586

Artikelname

Vollkornbrot geschnitten

Bezeichnung

Roggenweizenvollkornbrot



Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur ca. 350 Minuten auftauen lassen.

Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

1000

Ausbackgewicht (ca.) in g

1000

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

8x1

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

Karton

Stück je Karton

8

EAN-Code Karton



Länge in cm

39,8

Breite in cm

29,8

Höhe in cm

22,0

Brutto in kg

8,39

Netto in kg

8,00

Palette

Stück je Palette

512

Kartons je Palette

64

Kartons je Lage

8

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

191,0

Brutto in kg

562,24

Netto in kg

512,00

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

0,006

Leergewicht Kartonage in kg

0,346

Sonstiges in kg

Gesamtwicht Beutel in kg

0,045

Sonstiges in kg

0,003

Verbundmaterial

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. 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: **Vollkornbrot geschnitten** Art-Nr.: **586**
Verkehrsbezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot

Zutatenliste

Zutaten
ROGGENVOLLKORN (MEHL, SCHROT), Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENFLOCKEN, ROGGENMEHL, Invertzuckersirup, Salz, Karamellsirup, Hefe

Kann Spuren enthalten von
Sesam

Zusatzstoffe gem. LMIV
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
22,0	1.000
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
10,5	1.000
Höhe (ca.) in cm	
9,0 - 10,0	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht
 Halal zertifiziert
 Koscher zertifiziert

Artikeldaten

Artikel: **Vollkornbrot geschnitten** Art-Nr.: **586**
Verkehrsbezeichnung: Roggenweizenvollkornbrot

Nährwertangaben

je 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
902	214
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
1,7	0,30
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
39	2,5
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
8,0	6,6
Salzgehalt in g	
1,2	
Natrium in g	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
	< 2 g

Artikeldaten

Artikel:	Vollkornbrot geschnitten	Art-Nr.:	586
Verkehrsbezeichnung:	Roggenweizenvollkornbrot		

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 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:	Vollkornbrot geschnitten	Art-Nr.:	586
Verkehrsbezeichnung:	Roggenweizenvollkornbrot		

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 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.