Produktspezifikation



Artikeldaten

Artikelnummer

701

Artikelname

Meisterbrötchen



Fertigungsgrad

fertig gebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

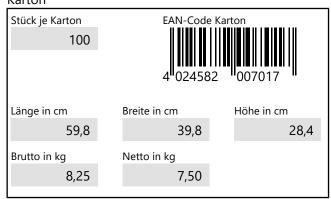
Das Produkt 60-90 Min auftauen lassen oder unser Tipp: Um eine bessere Qualität zu erreichen, das Produkt nach dem Auftauen 3 Min bei 180° C aufbacken.

Logistische Daten

Zolltarifnummer
19059030
Herkunftsland
Tion will be a second of the s
Deutschland
Verpackungsmaterial
Wellpappkarton mit LDPE-Beutel
Unterverpackung EAN-Code Beutel
4XZ3

Tiefkühlgewicht (ca.) in g	Ausbackgewicht (ca.) in g
75	75
Lagerung bei mind. °C	
-18	
Mindesthaltbarkeit in Tagen	
365	
Garantierte Restlaufzeit in Tage	en
180	

Karton



Palette

Stück je Palette					
2	2.400				
Kartons je Palette		ŀ	Kartons	je Lage	
	24				4
Länge in cm	Bre	eite in cm		Höhe in c	m
120,0		80,0)		185,0
Brutto in kg	Ne	tto in kg			
222,98		180,00)		

Verpackung

terpackang				
Einzelgewicht Beut	tel in kg	Leergewicht Kartor	nage in kg	Sonstiges in kg
0,015		0,689		
Gesamtgewicht Be	utel in kg	Sonstiges in kg		Sonstiges in kg
0,060				

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.

Artikel:	Meisterbrötchen	Art-Nr.:	701
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Zutatenliste

Zutaten						
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, pflanzliches Öl (Raps), Zucker, ROGGENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Stabilisator (E466), Mehlbehandlungsmittel (E300)						
Kann Spuren enthalten von						
Senf, Sesam, Soja, Milch						
Zusatzstoffe gem. LMIV		Zusatzstoffe gem. ZZulv				
Ascorbinsäure (E300), Natrium-						
Carboxymethylcellulose (E466)						
Enthaltene Aromen						
Sonstige Informationen						
Laktosefrei	Enthält Jo	odsalz	✓ Vegetarisch			
Glutenfrei	Bio		✓ Vegan			

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm 11,3 - 12,7	Tiefkühlgewicht (ca.) in g 75
Breite (ca.) in cm 7,4 - 8,2	Ausbackgewicht (ca.) in g
Höhe (ca.) in cm 5,0 - 5,6	
Durchmesser (ca.) in cm	

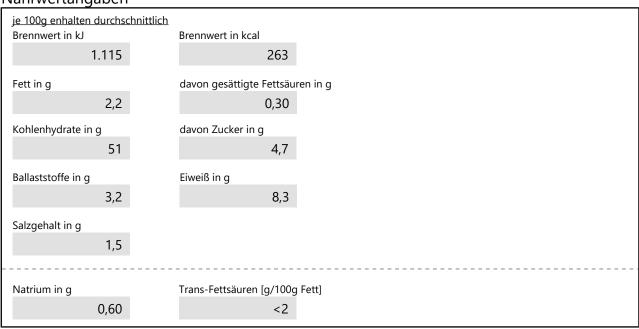
Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht
Halal zertifiziert

Koscher zertifiziert

Artikel:	Meisterbrötchen	Art-Nr.:	701
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Nährwertangaben



Artikel:	Meisterbrötchen	Art-Nr.:	701
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

<i></i>	rigerie			
Ver	wendung von Zutaten mit allergenem Potenzi	al gemäß LMI\	/	
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	▽		
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			
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			
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches Dalpha-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		∨	
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		✓	
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke			
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		✓	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		~	

Artikel:	Meisterbrötchen	Art-Nr.:	701
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

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 SO2			
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufbackund 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.

⁽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.