

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

1002

Bezeichnung

Bäckerbrötchen

Verkehrsbezeichnung

Weizenbrötchen

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.



Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

80

Ausbackgewicht (ca.) in g

75

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

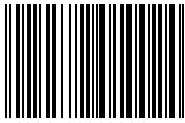
180

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
100	 4024582010024	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
59,2	39,0	27,8
Brutto in kg	Netto in kg	
8,70	8,00	

Palette

Stück je Palette		
2.800		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
28	4	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	210,0
Brutto in kg	Netto in kg	
268,46	224,00	

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg
	0,595
Gesamtgewicht Beutel in kg	Sonstiges in kg
0,100	

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:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	1002
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Zutatenliste

Zutaten		
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, pflanzliches Öl (Raps), Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Emulgatoren (E472e)		
Kann Spuren enthalten von		
Sesam		
Zusatzstoffe gem. LMIV	Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)		
Enthaltene Aromen		
Sonstige Informationen		
<input type="checkbox"/> Laktosefrei	<input type="checkbox"/> Enthält Jodsalz	<input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Bio	<input checked="" type="checkbox"/> Vegan

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	1002
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
11,0-12,0	80
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
7,0-8,0	75
Höhe (ca.) in cm	
4,5-5,5	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

<input type="checkbox"/>	Mikrobiologisch untersucht
<input type="checkbox"/>	Halal zertifiziert
<input type="checkbox"/>	Koscher zertifiziert

Nährwertangaben

<u>je 100g enthalten durchschnittlich</u>	
Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.100	260
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
2,0	0,5
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
50,0	3,3
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
3,3	8,8
Salzgehalt in g	
1,40	
Natrium in g	Transfettsäuren in g
	<2

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	1002
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

<i>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV</i>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
01	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"/>	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04	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"/>	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06	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"/>	
07	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"/>	

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	1002
Verkehrsbezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
08	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"/>	
09	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"/>	
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.