Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Rustikales Bauernbrot 1000g
Artikelnummer	360326
Verkehrsbezeichnung	Roggenmischbrot mit 42% Roggenmehl, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Roggenmischbrot, mit Mehl bestreut Produktmaße: Länge: 320 +/- 10 mm, Breite: 190 +/- 10 mm, Höhe: 80 +/- 10 mm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	365 Tage
Herkunftsland	EU
GTIN	4061304011075

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz, WEIZENEIWEISS.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	910 kJ 215 kcal
Fett (g)	1,1
davon gesättigt (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	41
davon Zucker (g)	2,1
Eiweiß (g)	6,7
Ballaststoffe (g)	6,4
Salz (g)	1,3

Das Produkt ist ein Naturprodukt und unterliegt natürlichen Schwankungen von + / - 5%.

Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

Allergene	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1] b). Maltodextrine auf Weizenbasis c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	X	
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b). Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfemittel in Bier und Wein verwendet wird		X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse,		X
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-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen. c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;	Kk	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	kk	
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kk	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von > 10mg/kg oder > 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2 die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

Das Produkt kann Spuren von SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, MILCH und SOJA enthalten.

)* Aufgrund des komplexen Warenflusses der Lebensmittelproduktion und -herstellung ist die Möglichkeit einer technologisch unvermeidbaren oder zufälligen Kreuzkontamination im Spurenbereich nicht immer sicher auszuschließen. Es ist daher nicht möglich, die komplette Abwesenheit kennzeichnungspflichtiger Allergene zu garantieren.

[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 gewonnene wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
* Kk = Kreuzkontamination möglich

Gewichtsangaben/Verpackungsdaten

Stückgewicht TK	1030 g (Toleranz ± 15g)		
Nettogewicht	8,240 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 8		
Verkaufseinheiten pro Palette	48 Ktn. (6 Lagen), Palettenhöhe: 207 cm		
Verpackung	Karton mit PE-Innenbeutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	oval, braun, Oberfläche aufgeplatzt, mit Mehl bestreut
Geruch/Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	tiefgefroren

Zubereitungshinweis

Das Brot mind. 2 Stunden antauen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten aufbacken. Danach auskühlen lassen.

GVO / GMO

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 & 1830/2003 zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen.

Bestätigung

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen den geltenden europäischen und deutschen lebensmittelrechtlichen und eichrechtlichen Vorschriften in der jeweils aktuellen Fassung.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.