# Produktspezifikation

| | |
|---|---|
| Artikelbezeichnung | Demi Flaguette Kraftkorn |
| Artikelnummer | 360873 |
| Verkehrsbezeichnung | Weizenkleingebäck mit Sojaschrot, Leinsaat und Sonnenblumenkernen, halbgebacken, tiefgefroren |
| Produktgruppe | Tiefkühlwaren |
| Produktbeschreibung | Dunkles und halbmondförmiges Weizenbrötchen mit Anteilen an Sojaschrot, Leinsamen und Sonnenblumenkernen |
| 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 | 4061304008228 |

## Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENMALZMEHL, Hefe, HAFERGRÜTZE, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT (1%), Leinsaat (1%), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumiodat), ROGGENMEHL, Sonnenblumenkerne (1%), WEIZENFLOCKEN, ROGGENSCHROT, GERSTENRÖSTMALZMEHL, Dextrose, WEIZENKLEIE, Flohsamenschalen, Mehlbehandlungsmittel (E 300).

## Nährwerte pro 100g oder 100ml

| | |
|---|---|
| Brennwert | 1025 kJ<br>242 kcal |
| Fett (g) | 2,7 |
| davon gesättigt (g) | 0,6 |
| Kohlenhydrate (g) | 42,5 |
| davon Zucker (g) | 2,0 |
| Eiweiß (g) | 10,0 |
| Ballaststoffe (g) | 4,2 |
| Salz (g) | 1,5 |

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

## Allergene nach VO 1169/2011 Anhang II

| Allergene | ja | nein |
|---|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide,<br>namentlich Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen<br>a). Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose[1]<br>b). Maltodextrine auf Weizenbasis<br>c). Glukosesirupe auf Gerstenbasis<br>d). Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; | X | |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | | X |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | Kk | |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>a). Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;<br>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<br>a). vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett[1];<br>b). natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen.<br>c). aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;<br>d). aus Pflanzenölsterinen gewonnen Phytostanolester aus Sojabohnenquellen; | X | |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer<br>a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;<br>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 Eiern, Milch, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.

[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 | 100 g | | |
| Nettogewicht | 4,800 kg | | |
| Stückzahl pro Verkaufseinheit | 1 x 48 | | |
| Verkaufseinheiten pro Palette | 36 Ktn. (9 Lagen), Palettenhöhe: 1,95 m | | |
| Verpackung | Karton mit Inlay | Glas | |
| | | PPK | X |
| | | Weißblech | |
| | | Kunststoff | X |
| | | Sonstiges | |

## Sensorische Merkmale

| | |
|---|---|
| Aussehen/Form/Farbe | Halbmondförmig, Vertiefungen auf der Oberseite, braun (gebacken) |
| Geruch | Arttypisch |
| Geschmack | Arttypisch |

## Zubereitungshinweis

Backofen auf 180 – 200 ° C vorheizen. Produkt aus der Verpackung nehmen und ca. 8 – 10 Minuten backen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

## 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.

Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.