Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Rustico Semmel dunkel
Artikelnummer	360904
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen, halbgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Ein dunkles, rundes und rustikales Weizenbrötchen Produktmaße: Durchmesser: 11,5 +/- 1,5 cm, Höhe: 6,5 +/- 1 cm
Lagerbedingungen	Produkt bei einer Temperatur von –18° C lichtgeschützt und trocken lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
MHD (ab Produktionsdatum)	12 Monate
Herkunftsland	EU
Zolltarifnummer	1905 9030
GTIN	4061304008242

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken 4%, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Salz, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1125 kJ 265 kcal
Fett (g)	1,4
davon gesättigt (g)	0,3
Kohlenhydrate (g)	53
davon Zucker (g)	2,1
Eiweiß (g)	9,0
Ballaststoffe (g)	2,8
Salz (g)	1,4

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	Kk	
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 Eiern, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchten, Sesam und Soja 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	110 g		
Nettogewicht	6,600 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 60		
Verkaufseinheiten pro Palette	28 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe: 208 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Folie	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	TK-Zustand: Kuppelförmig, rund, cremefarbene bis braune Kruste Fertig gebacken: Kuppelförmig, rund, goldene bis dunkelbraune Kruste
Geruch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch
Konsistenz/Struktur	Arttypische Krumen-Farbe, gleichmäßige Porung

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	KBE/g	k. A.
Enterobacteriaceae	KBE/g	k. A.
Escherichia coli	KBE/g	< 100
Staphylococcus aureus	KBE/g	< 10
Bacillus Cereus	KBE/g	k. A.
Listeria monocytogenes	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	KBE/g	Nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze	KBE/g	< 1.000
Hefen	KBE/g	k. A.

Zubereitungshinweis

Die Backware auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur (+22° C) 20 – 30 Minuten auftauen lassen.
Anschließend im vorgeheizten Backofen (240° C) bei 185 – 195° C für 10 Minuten mit Beschwaden fertig backen.

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 und Veganer.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.