Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Italiener
Artikelnummer	360965
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Weizenbrötchen in Rautenform mit einem diagonalem Schnitt, leicht bemehlt. Produktmaße: Länge 22 cm (+/- 1,5 cm), Breite 8,0 cm (+/- 1,5 cm), Höhe 5,0 cm (+/- 1,0 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
GTIN	4061304011334

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

65% WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Zuckerrübensirup, Hefe, Rapsöl.

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	999 kJ 239 kcal
Fett (g)	1,5
davon gesättigt (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	48
davon Zucker (g)	1,7
Eiweiß (g)	7,5
Ballaststoffe (g)	3,0
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, Schalenfrüchten, Sesam und Sojabohnen 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 (+ 10g)		
Nettogewicht	7,000 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 70		
Verkaufseinheiten pro Palette	28 Ktn. (7 Lagen), Palettenhöhe inkl. Palette: 194,2 cm		
Verpackung	Wellpapp-Karton mit HDPE-Beuteln	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	rautenförmig, diagonaler Schnitt, rustikale Oberfläche, leicht bemehlt, blass gelb
Geruch	aromatisch, würzig, ohne Fremdgeruch
Geschmack	aromatisch, würzig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz/Struktur	lockere, wattige Krume, rösche Kruste

Mikrobiologische/chemisch physikalische Kennzahlen

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der DGHM e.V., Kriterien für rohe / teilgegarte Tiefkühl-Backwaren, die vor dem Verzehr einer Erhitzung unterzogen werden in der aktuellen Fassung. Die Gehalte an Mykotoxinen und anderen Kontaminanten in/oder auf Lebensmitteln überschreiten nicht die in den Verordnungen (KmV-Kontaminanten-Verordnung, RHmV-Rückstandshöchstmengenverordnung, VO-EG 1881/2006) festgelegten Grenzwerte. Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM.

Zubereitungshinweis

Brötchen 20 Minuten antauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 190° C – 210° C ca. 5 – 8 Minuten nachbacken (mit Dampf), je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

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.