Produktspezifikation

Artikelbezeichnung	Berliner Brezel
Artikelnummer	366049
Verkehrsbezeichnung	Siedegebäck in Brezelform, mit Zucker und Zimt bestreut, fertig gebacken, tiefgefroren
Produktgruppe	Tiefkühlwaren
Produktbeschreibung	Berliner in einer Brezelform mit Zucker und Zimt bestreut Produktmaße: Länge: ca. 14 cm; Breite: ca. 11 cm; Höhe: ca. 4 cm
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
Zolltarifnummer	1905 9070
GTIN	4061304002486

Zutatenliste (ggf. laut QUID)

WEIZENMEHL [WEIZENMEHL, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (E300)], Wasser, Zucker, VOLLEI, Palmöl und Palmfett, Backmischung [SÜßMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, WEIZENGLUTEN, Salz, Emulgatoren (E471, E322), Glukosesirup, HÜHNEREIEiweißpulver, deaktivierte Hefe, Mehlbehandlungsmittel (E300), Aroma, färbendes Lebensmittel (Curkumaextrakt), Enzyme], Flüssighefe [Hefe, Salz, Stabilisator (E415)], Rapsöl, Zimt

Nährwerte pro 100g oder 100ml

Brennwert	1385,35 kJ/330,89 kcal
Fett (g)	12,92
davon gesättigt (g)	4,66
Kohlenhydrate (g)	46,49
davon Zucker (g)	11,70
Eiweiß (g)	7,15
Ballaststoffe (g)	2,24
Salz (g)	0,85

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;		X
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a). Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b). Lactrit;	X	
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		X
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 SCHALENFRÜCHTEN 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	70 g		
Nettogewicht	3,360 kg		
Stückzahl pro Verkaufseinheit	1 x 48		
Verkaufseinheiten pro Palette	44 Ktn. (11 Lagen), Palettenhöhe: 2047 cm		
Verpackung	Karton mit Beutel	Glas	
		PPK	X
		Weißblech	
		Kunststoff	X
		Sonstiges	

Sensorische Merkmale

Aussehen/Form/Farbe	Brezelform, goldbraun mit einem weißen Kragen, mit Zucker und Zimt bestreut
Geruch/Geschmack	Arttypisch

Mikrobiologie Richtwerte

Aerobe mesophile Keimzahl	KBE/g	10.000
Escherichia coli	KBE/g	10
Listeria monocytogenes	KBE/g	100
Salmonellen	KBE/g	nicht nachweisbar in 25g
Schimmelpilze	KBE/g	500
Hefen	KBE/g	500

Zubereitungshinweis

Das Produkt ca. 30 -45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen 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.
Geeignet für Vegetarier.

Dieses Datenblatt wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner handschriftlichen Unterschrift.