

Artikeldaten

Artikelnummer

411

Artikelname

Bäckerbrötchen

Bezeichnung

Weizenbrötchen

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.



Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Herkunftsland

Deutschland

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit LDPE-Beutel

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

70

Ausbackgewicht (ca.) in g

65

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

Karton

Stück je Karton

100

EAN-Code Karton



Länge in cm

59,2

Breite in cm

39,0

Höhe in cm

28,2

Brutto in kg

7,67

Netto in kg

7,00

Palette

Stück je Palette

2.400

Kartons je Palette

24

Kartons je Lage

4

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

184,0

Brutto in kg

209,01

Netto in kg

168,00

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

0,018

Leergewicht Kartonage in kg

0,595

Sonstiges in kg

Gesamtgewicht Beutel in kg

0,072

Sonstiges in kg

Sonstiges in kg

Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

Kennzeichnung bzgl. GVO

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

Lebensmittelrechtliche Bestätigung

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	411
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Zutatenliste

Zutaten		
WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Rapsöl, Verdickungsmittel (E412), WEIZENMALZMEHL, Emulgator (E472e)		
Kann Spuren enthalten von		
Sesamsamen		
Zusatzstoffe gem. LMIV	Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)		
Enthaltene Aromen		
Sonstige Informationen		
☐ Laktosefrei	☐ Enthält Jodsalz	☒ Vegetarisch
☐ Glutenfrei	☐ Bio	☒ Vegan

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
11,0 - 12,0	70
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
7,0 - 8,0	65
Höhe (ca.) in cm	Sonstiges in g
4,5 - 5,5	
Durchmesser (ca.) in cm	Sonstiges in g

Zertifikate

☐ Mikrobiologisch untersucht
☐ Halal zertifiziert
☐ Koscher zertifiziert

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	411
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Nährwertdeklaration

Durchschnittswert pro 100g:			
Energie (kJ)	1.100	Energie (kcal)	260
Fett (g)	2,0	davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,50
Kohlenhydrate (g)	50	davon Zucker (g)	3,3
Ballaststoffe (g)	3,3	Eiweiß (g)	8,8
Salz (g)	1,4		
Natrium (g)		Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]	<2

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	411
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV			
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein
1	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	☒	☐
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	☐	☐
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐
6	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-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	☐	☐
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	☐	☐
8	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	☐	☐
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒

Artikeldaten

Artikel:	Bäckerbrötchen	Art-Nr.:	411
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2	☐	☐	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	

(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 gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden.

Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.