

# Produktspezifikation

## Artikeldaten

Artikelnummer

711

Artikelname

Schnittbrötchen mit Roggen

Bezeichnung

Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl



Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und das Produkt mit Dampf backen. Backtemperatur: 190-200°C, Backzeit: ca. 10-12 Minuten

## Logistische Daten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

65

Ausbackgewicht (ca.) in g

60

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit LDPE-Beutel

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Unterverpackung

4x25

EAN-Code Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

## Karton

Stück je Karton

100

EAN-Code Karton



Länge in cm

59,8

Breite in cm

39,8

Höhe in cm

25,7

Brutto in kg

7,23

Netto in kg

6,50

## Palette

Stück je Palette

2.800

Kartons je Palette

28

Kartons je Lage

4

Länge in cm

120,0

Breite in cm

80,0

Höhe in cm

195,0

Brutto in kg

227,52

Netto in kg

182,00

## Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg

0,015

Leergewicht Kartonage in kg

0,673

Sonstiges in kg

Gesamtgewicht Beutel in kg

0,060

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: **Schnittbrötchen mit Roggen** Art-Nr.: **711**  
Bezeichnung: Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl

## Zutatenliste

### Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, WEIZENSPEISEKLEIE, ROGGENVOLLKORNSCHROT), ROGGENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Dextrose, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGRIEB, Maltodextrin, SÜßMOLKENPULVER, Emulgator (E322 (SOJA))

### Kann Spuren enthalten von

Lupine, Senf, Ei, Schalenfrüchten, Sesamsamen

### Zusatzstoffe gem. LMIV

Lecithine (E322)

### Zusatzstoffe gem. ZZulv

### Enthaltene Aromen

### Sonstige Informationen

Laktosefrei

Enthält Jodsalz

Vegetarisch

Glutenfrei

Bio

Vegan

## Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm

9,0 - 11,5

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

65

Breite (ca.) in cm

7,2 - 8,3

Ausbackgewicht (ca.) in g

60

Höhe (ca.) in cm

5,2 - 6,3

Sonstiges in g

Durchmesser (ca.) in cm

Sonstiges in g

## Zertifikate

Mikrobiologisch untersucht

Halal zertifiziert

Koscher zertifiziert

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Schnittbrötchen mit Roggen</b>	Art-Nr.:	<b>711</b>
Bezeichnung:	Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl		

## Nährwertdeklaration

<u>Durchschnittswert pro 100g:</u>	
Energie (kJ)	Energie (kcal)
1.048	247
Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)
0,90	0,20
Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)
50	1,4
Ballaststoffe (g)	Eiweiß (g)
3,4	8,1
Salz (g)	
1,7	
-----	
Natrium (g)	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
0,64	< 2

# Artikeldaten

Artikel:

**Schnittbrötchen mit Roggen**

Art-Nr.:

**711**

Bezeichnung:

Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

# Artikeldaten

Artikel:	<b>Schnittbrötchen mit Roggen</b>	Art-Nr.:	<b>711</b>
Bezeichnung:	Weizenbrötchen mit 7% Roggenmehl		

## Allergene

<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LMIV</b>				
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 SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(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.