

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 42978

Milchbrötchen

Stückgewicht: 50 g

Anzahl im Karton: 100

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 6 Monate

EAN-Code: 54134769482126

Kartontyp: L: 59,4 cm, B: 39,9 cm, H: 26,3 cm

Palettenfaktor: 28

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck mit 8% Milch, fertig gebacken, tiefgefroren

Zubereitung:

Die Produkte in der Verpackung ca. 30 Minuten auftauen lassen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1315 KJ/100g
- Brennwert: 312 Kcal/100g
- Fett: 7,5 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 3,0 g/100g
- Kohlenhydrate: 50 g/100g, davon Zucker 7,3 g/100g
- Eiweiß: 10 g/100g
- Salz: 1,2 g/100g
- Ballaststoffe: 1,3 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe. Bei Mixkartons wird immer das Produkt mit dem höchsten Energiegehalt angegeben. Sollten Sie detailliertere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an uns.

Zutatenliste:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Hefe, pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Zucker, Speisesalz, Molkenerzeugnis !MILCH.!, Emulgatoren (E472e Diacetylweinsäureglyceride v. Mono/Diglycer. v. Speis, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vollmilchpulver !MILCH.!, Stabilisator E466 Natrium Carboxymethylcellulose, Dextrose, Aroma, Vollei !VOLLEI!, Farbstoff E160a Carotin, Antioxidationsmittel (E300 Ascorbinsäure, E306 Tocopherol), Kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen und Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Senf und Senferzeugnissen und Sellerie und Sellerieerzeugnissen und Lupine und Lupinerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

MILCH.

Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose

VOLLEI

Eier und Eierzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 42978

Milchbrötchen

Seite 2

Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

Lagerung und Transportbedingungen:

Tiefgekühlt bei mindestens -18° C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

GVO:

Das Produkt enthält nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 keine gentechnisch veränderten Organismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Kreuzkontaminationen in den verwendeten Rohwaren unterliegen nicht unserem Einfluss und sind hier nicht erfasst.

Wir stellen diese Zusatzinformation auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lebensmittelrecht:

Das Produkt entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der EG. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften der Verordnung (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift.
Es unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.

8. März 2016