

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 097

*Rübli Brötchen m.Joghurt*

Stückgewicht: 100 g

Anzahl im Karton: 80

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code: 4055509002082

Kartontyp: L: 59,8 cm, B: 39,8 cm, H: 29,8 cm

Palettenfaktor: 24

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

## Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck mit Karotten (17%), vorgebacken, tiefgekühlt

## Zubereitung:

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech absetzen und bei Raumtemperatur ca. 20 Min. antauen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen.

Backtemperatur Stikken-/Etagenofen : 210 - 220°C Heißluftofen : 190 - 200°C Backzeit : 12 - 15 Min.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

## Nährwertangaben:

- Brennwert: 972 KJ/100g
- Brennwert: 230 Kcal/100g
- Fett: 2,4 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,42 g/100g
- Kohlenhydrate: 43 g/100g, davon Zucker 0,9 g/100g
- Eiweiß: 7,6 g/100g
- Salz: 1,2 g/100g
- Ballaststoffe: 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!, 17% Karottenstifte, Wasser, 7% Joghurt !MILCH.!, Leinsaat, Hirse, Hefe, Maisgrieß, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt !GLUTEN!, Gerstensauermaisalzschrot !GLUTEN!, Weizenkleber !GLUTEN!, Roggenmalzmehl !GLUTEN!, Zucker, Weizenröstmalzmehl !GLUTEN!, Weizenmalzmehl !GLUTEN!, Speisesalz, Säuerungsmittel E270 Milchsäure Kann Spuren von Eier und Eierzeugnisse und Soja und Sojaerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

## Allergene (s.o. [ ! ]):

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

MILCH.

Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 097

Rübli Brötchen m.Joghurt

Seite 2

## Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl		
Escherichia Coli	100	1.000
Schimmelpilze	10.000	-
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	10

## 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