

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 222-H

Mittel-Schusterjungen

Stückgewicht: 88 g

Anzahl im Karton: 100

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code: 4250176300091

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

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck

Zubereitung:

Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 230 °C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Stikken-/Etagenofen: 210-220 °C ca. 20 Minuten,

Heißluftofen: 180-180 °C, ca. 20 Minuten, Die Ofentemperatur und Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp und gewünschtem Bräunungsgrad ab.

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1083 KJ/100g
- Brennwert: 256 Kcal/100g
- Eiweiß: 7,4 g/100g
- Natrium: 0,57 g/100g
- Kohlenhydrate: 52,2 g/100g, davon Zucker 1,3 g/100g
- Fett: 1,0 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,2 g/100g
- Ballaststoffe: 4,2 g/100g

Diese Nährwerte wurden rechnerisch ermittelt. Die Angaben unterliegen produktionstechnischen Schwankungen sowie natürlichen Schwankungen der einzelnen Rohstoffe.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Roggenmehl !GLUTEN!, Backmittel (Roggenmalzmehl, !GLUTEN!, Weizenmehl !GLUTEN!, Zucker, Malzextrakt (Gerstenmalz, Wasser), !GLUTEN!, Weizenkleber !GLUTEN!, Weizenmalzmehl !GLUTEN!, Speisesalz), Hefe, Speisesalz, Kann Spuren von Milch und Milcherzeugnisse und Eier und Eierzeugnisse und Soja und Sojaerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

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:

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 222-H

Mittel-Schusterjungen

Seite 2

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

GVO:

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Mikroorganismen, 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 und ist nach den Vorgaben (EG) Nr. 1829/2003 und 1831/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind gemäß den gesetzlichen Vorschriften (EU) 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer derzeit aktuellen Fassung für die Lebensmittelherstellung geeignet.
