

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 215

Weltmeister- Brötchen

Stückgewicht: 125 g

Anzahl im Karton: 60

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 9 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,8 cm, B: 39,8 cm, H: 28,4 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Mehrkornbrötchen, halb gebacken, tiefgefroren

Zubereitung:

Backanweisung: aufgetaut im vorgeheizten Ofen bei ca.200°C ca. 2-4 Minuten backen. Die Backzeit und Temperatur ist vom Ofentyp abhängig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1140 KJ/100g
- Brennwert: 273 Kcal/100g
- Eiweiß: 10,12 g/100g
- Natrium: 0,55 g/100g
- Kohlenhydrate: 42,2 g/100g, davon Zucker 0,66 g/100g
- Fett: 7 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,83 g/100g
- Ballaststoffe: 5,9 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

85% Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 9% Sonnenblumenkerne, 15% Roggenmehl !GLUTEN!, 10% Leinsaat, 3% Blaumohn, 6% Sesam !SESAM!, Backmittel (Maisemehl, Gerstenmehl, Weizenmehl, Guarkernmehl, Zucker, Emulgator E472e Diacetylweinsäureglyceride, Dextrose, Emulgator E322 Lecithin, Calciumcarbont, Enzyme, E300 Ascorbinsäure), !GLUTEN!, Speisesalz, Hefe, Backmittel (Weizenkleber, !GLUTEN!, Palmfett, Weizenmahlerzeugnis, !GLUTEN!, Weizenquellmehl !GLUTEN!, Mehlbehandlungsmittel E300 Ascorbinsäure, Backenzyme), Malz, !GLUTEN!, Weizen StartGut Bio (Weizenvollkornschrot !GLUTEN!, Weizenmehl, !GLUTEN!, Wasser, Salz, Lactobacillaceae),

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

SESAM

Sesamsamen/-Erzeugnisse

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 215

Weltmeister- Brötchen

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 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 1830/2003 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.
