

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 138

Baguette Rustik / Malz

Stückgewicht: 110 g

Anzahl im Karton: 50

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 59,3 cm, B: 39,3 cm, H: 27,5 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37

13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischgebäck

Zubereitung:

Die gefrorenen Teilchen auf ein Backblech legen und 10 min. auftauen lassen.

Ofen auf 220°C vorheizen und bei 170-180°C im Heißluftofen, ca. 15-18 min. backen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Nährwertangaben:

- Brennwert: 1045 KJ/100g
- Brennwert: 248 Kcal/100g
- Eiweiß: 8,8 g/100g
- Natrium: g/100g
- Kohlenhydrate: 40,4 g/100g, davon Zucker 0,4 g/100g
- Fett: 5,2 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,6 g/100g
- Ballaststoffe: 2,3 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Leinsaat, Sesam !SESAM!, Meersalz, Hefe, Gerstenmalz, !GLUTEN!, Kann Spuren von Soja und Sojaerzeugnissen und Eier und Eierzeugnisse und Milch und Milcherzeugnisse und Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
SESAM Sesamsamen/-Erzeugnisse

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 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.
