

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 970

## Roggenmischbrot

Stückgewicht: 1.000 g

Anzahl im Karton: 10

Fertigungsgrad: halbgebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 38,8 cm, B: 28,8 cm, H: 33,6 cm

DeWi Back Handels GmbH

Staakener Str. 30-37  
13581 Berlin

Tel.: 030/351935-0

Seite 1

### Verkehrsbezeichnung:

Roggenmischbrot

### Zubereitung:

Auftauzeit: 2,5 - 3 Std.

Vorheiztemperatur: 220°C Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 14 - 15 Min.

Dampf: 200 - 400 ml

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

### Nährwertangaben:

- Brennwert: 943,4 KJ/100g
- Brennwert: 222,8 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,6 g/100g
- Natrium: 0,6 g/100g
- Kohlenhydrate: 44,9 g/100g, davon Zucker 0,7 g/100g
- Fett: 0,8 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,1 g/100g
- Ballaststoffe: 4,6 g/100g

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

### Inhaltsstoffe:

27% Weizenmehl !GLUTEN!, Natursauerteig (Roggenmehl, Wasser), !GLUTEN!, Wasser,  
20% Roggenmehl !GLUTEN!, jodiertes Speisesalz, Hefe, Weizengluten !GLUTEN!, Kann Spuren von  
Eier und Eierzeugnisse und Milch und Milcherzeugnisse und Soja und Sojaerzeugnissen und  
Schalenfrüchte und -erzeugnisse und Sesam und Sesamerzeugnissen und Sesam und Sesamerzeugnissen  
enthalten.

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

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 970

Roggenmischbrot

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 Rohwarenunterliegen 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.

---