

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 979

Kartoffelbrot, rund

Stückgewicht: 500 g

Anzahl im Karton: 14

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:

Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken

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: 896,8 KJ/100g
- Brennwert: 211,7 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,1 g/100g
- Natrium: 0,5 g/100g
- Kohlenhydrate: 43,2 g/100g, davon Zucker 0,8 g/100g
- Fett: 0,8 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,1 g/100g
- Ballaststoffe: 3,7 g/100g

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

Inhaltsstoffe:

38% Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, 16% Roggenmehl !GLUTEN!, 5% Kartoffelflocken (Kartoffeln, !GLUTEN!, !SCHWEFELDIOXID!, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Antioxidansmittel Ascorbylpalmitat, Gewürze), Hefe, jodiertes Speisesalz, Säuerungsmittel Gerstenmalzmehl !GLUTEN!, pflanzliches Öl, 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 und Lupine und Lupinerzeugnissen und Senf und Senferzeugnissen enthalten.

Allergene (s.o. [!]):

GLUTEN Glutenhaltiges Getreide
SCHWEFELDIOXID Schwefeldioxid und Sulfite

Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 979

Kartoffelbrot, rund

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.
