

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 977

*Krustenbrot, oval*

Stückgewicht: 1.000 g

Anzahl im Karton: 10

Fertigungsgrad: fertig gebacken

MHD: 12 Monate

EAN-Code:

Kartontyp: L: 58,7 cm, B: 38,5 cm, H: 17,8 cm

**DeWi Back Handels GmbH**  
Staakener Str. 30-37  
13581 Berlin

**Tel.: 030/351935-0**

Seite 1

---

## **Verkehrsbezeichnung:**

Roggenmischbrot mit 29% Roggen, ausgebacken, tiefgefroren

## **Zubereitung:**

Brot für ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.

Alternativ: Im vorgeheizten Ofen mit wenig Dampf und geschlossenem Zug bei 180°C im Umluftofen bzw. bei 200°C im Backofen für ca. 20 Minuten backen.

Die Backparameter sind vom Ofentyp und dem gewünschten Bräunungsgrad abhängig.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## **Nährwertangaben:**

- Brennwert: 917 KJ/100g
- Brennwert: 217 Kcal/100g
- Eiweiß: 6,8 g/100g
- Natrium: 0,53 g/100g
- Kohlenhydrate: 41,7 g/100g, davon Zucker 1,5 g/100g
- Fett: 0,9 g/100g, davon gesättigte Fettsäure: 0,2 g/100g
- Ballaststoffe: 7,4 g/100g

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

## **Inhaltsstoffe:**

20% Roggenmehl !GLUTEN!, Weizenmehl !GLUTEN!, Wasser, Natursauerteig (Roggenmehl 11%, Wasser) jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Natriumjodat), Hefe, Verdickungsmittel E412 Guarkernmehl, Gerstenröstmalz Kann Spuren von Sesam und Sesamerzeugnissen enthalten.

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

GLUTEN

Glutenhaltiges Getreide

# Produkt-Spezifikation



Artikel-Nr.: 977

Krustenbrot, oval

Seite 2

---

## Mikrobiologische Tabelle:

	Sollwert (KbE*/g)	oberer Grenzwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	100.000	-
Escherichia Coli	10	100
Schimmelpilze	100	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10	100
Präsumtive Bacillus cereus	100	1.000
Salmonella	-	nicht nachweisbar in 25g
Listeria monocytogenes	-	100

## 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.

---