

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7708

Bezeichnung:

KNOBLAUCHBAGUETTE HGBTK



Beschreibung:

Weizenbaguette mit Knoblauchbutter gefüllt

VERPACKUNG

Stückgewicht:	70 g
Gebindegröße	30 Stück / Karton
Kartonmasse	376 x 246 x 187 mm
Kartongewicht	320 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077082

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, BUTTER 30,74%, WEISSROGGENmehl, Backmittel (Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Zucker, WEIZENgluten, Emulgator: Mono- u. Diäcetylweinsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Rapsöl, Enzyme), Salz jod., Hefe, Knoblauchzubereitung 1,18% (Wasser, Speisesalz, Knoblauch, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Xanthan, Gewürzextrakt), Malzextrakt (GERSTE), Sonnenblumenöl, Gewürze, Schnittlauch

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 6 Minuten goldbraun backen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen:	- 18°C
MHD ab Produktion	9 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1887 kJ
	451 kcal
Fett:	26,3 g
gesättigte Fettsäuren:	17,4 g
Kohlenhydrate:	44,1 g
Zucker:	1,8 g
Eiweiß:	8,3 g
Salz:	2,1 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten
*		Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke)
	*	Krebstiere
	*	Ei (Ei und Eiprodukte)
	*	Fische und Fischerzeugnisse
	*	Erdnuss und Erdnussprodukte
	*	Soja (Soja und Sojaprodukte einschließlich Sojalecithin)
*		Milch (Milch und Milchprodukte einschließlich Lactose)
	*	Schalenfrüchte (Nüsse)
	*	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
	*	Senf und Senferzeugnisse
	*	Sesam und Sesamprodukte
	*	SO ₂ (Sulfite in einer Konzentration von > 10 ppm)
	*	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
	*	Lupine und Lupinenerzeugnisse

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococccen	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²