

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 16500

Verkehrsbezeichnung:

**MINI JOURGEBÄCK gemischt 1 HGBTK
je 90 Stk. Sportbrötchen, Kornstangerl,
Tiroler**



Beschreibung:

Mini-Gebäckmischung mit Weizen-Roggenmischbrot mit Haferflocken, Weizenkornmischbrot mit Roggenschrot bestreut und mit rustikalem Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 22 g
 Gebindegröße: 3 x 90 Stück / Karton
 Kartonmaße: 574 x 367 x 169 mm
 Kartongewicht: 470 Gramm
 Gebinde / Lage: 4 Karton pro Lage / 40 Karton pro Palette
 Eancode: 9003299165000

Zutaten:

Sportbrötchen: Wasser, WEIZENmehl, SCHWARZROGGENmehl, Haferflocken (GLUTEN), ROGGENmehl, ROGGENschrot grob, Backmittel (SOJAschrot, WEIZENkleie, Kartoffelflocken, MOLKENpulver, WEIZENmehl, getoastetes ROGGENmehl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Calcium-Phosphat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze), ROGGENschrot fein, Hefe, Leinsamen, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Backmittel (ROGGENmalz, ROGGENmehl), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Gewürze, Sonnenblumenöl, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Verdickungsmittel: Xanthan

Kornstangerl: Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, Backmittel (WEIZENSchrot, ROGGENschrot, WEIZENkleie, SOJAschrot, Leinsamen, WEIZENmalzschrot, getrockneter ROGGENsauerteig, getoastetes ROGGEN- und WEIZENmehl, SOJAmehl, Speisesalz, Gewürze), ROGGENschrot grob 9,09%, ROGGEN ganz, SCHWARZROGGENmehl, WEIZEN ganz, ROGGENschrot fein, Hefe, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Backmittel (ROGGENmalz, ROGGENmehl), Sonnenblumenöl, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Verdickungsmittel: Xanthan

Tiroler: Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, WEISSROGGENmehl, ROGGENschrot fein, Hefe, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Sonnenblumenöl, Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Verdickungsmittel: Xanthan

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 7 Minuten goldbraun backen. Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen: - 18°C
Zolltarifnummer: 19059030
MHD ab Produktion: 6 Monate

Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

	Sportbrötchen	Kornstangerl	Tiroler
Brennwert:	893	523	885 kJ
	213	125	211 kcal
Fett:	2,9	0,8	1,7 g
gesättigte Fettsäuren:	0,5	0,2	0,3 g
Kohlenhydrate:	35,8	23,3	40,8 g
Zucker:	1,5	0,4	0,8 g
Eiweiß:	8,0	3,8	6,2 g
Salz:	1,1	2,8	1,0 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur
enthalten

X	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

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