

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7705

Bezeichnung:

KORNSTANGERL HGBTK



Beschreibung:

Dunkles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl mit Körnern, mit Roggenschrot bestreut.

VERPACKUNG

Stückgewicht:	35 g
Gebindegröße	50 Stück / Karton
Kartonmasse	368 x 247 x 135 mm
Kartongewicht	250 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077051

Zutaten: Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, Backmittel (WEIZENschrot, ROGGENschrot, WEIZENkleie, SOJAschrot, Leinsamen, WEIZENmalzschrot, getrockneter ROGGENsauerteig, getoastetes ROGGEN- und WEIZENmehl, SOJAmehl, Salz, Gewürze), ROGGENschrot grob 5,71%, ROGGEN ganz, SCHWARZROGGENmehl, WEIZEN ganz, ROGGENschrot fein, Hefe, Salz jod., Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJALecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Backmittel (ROGGENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator: SOJALecithine, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Sonnenblumenöl, Backmittel [Zucker, Traubenzucker, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Trennmittel: Calciumcarbonat, Geröstetes MALZmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgator: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Calciumsulfat, Diphosphate, Pflanzliche Öle (Palm, Raps), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme]

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 7 Minuten goldbraun backen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

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

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	519 kJ
	124 kcal
Fett:	0,9 g
gesättigte Fettsäuren:	0,1 g
Kohlenhydrate:	24,4 g
Zucker:	0,1 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	2,8 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