

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 16600

Verkehrsbezeichnung:

**MINI JOURGEBÄCK gem. 2 HGBTK**  
**90 Stk. Joursemmel, 70 Stk. Kürbiskern-**  
**brötchen, 70 Stk. Leinsamenweckerl**



Beschreibung:

Mini-Gebäckmischung mit klassischer Semmel, dunkles Weckerl mit Kürbiskernen und Weizen-Roggenmischbrot mit Leinsamen bestreut

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 20 g

Gebindegröße: 230 Stück / Karton

Kartonmaße: 574 x 367 x 169 mm

Kartongewicht: 470 Gramm

Gebinde / Lage: 4 Karton pro Lage / 40 Karton pro Palette

Eancode: 9003299166007

## Zutaten:

**Joursemmel:** WEIZENmehl, Wasser, Backmittel (Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Zucker, WEIZENgluten, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Sonnenblumenöl, Enzyme), Hefe, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Sonnenblumenöl, Malzextrakt (GERSTE), Verdickungsmittel: Xanthan

**Kürbiskernbrötchen:** Wasser, Kürbiskerne gehackt 33,33%, WEIZENmehl, WEIZENSchrot grob, ROGGENmehl, Kürbiskerne ganz 2,5%, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Hefe, Sonnenblumenkerne, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), ROGGENschrot fein, Sonnenblumenöl, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan

**Leinsamenweckerl:** WEIZENmehl, Leinsamen 20,92%, ROGGENmehl, Wasser, SCHWARZROGGENmehl, ROGGENschrot fein, Hefe, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Sonnenblumenöl, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan

Aufback- Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 4 Minuten goldbraun backen  
empfehlung: 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):

	Joursemmel	Kürbiskernbröt	Leinsamenweckerl	
Brennwert:	1091	1364	1031	kJ
	261	326	246	kcal
Fett:	2,5	14,2	7,0	g
gesättigte Fettsäuren:	0,5	2,9	0,9	g
Kohlenhydrate:	49,6	35,4	35,0	g
Zucker:	2,2	0,8	2,3	g
Eiweiß:	10,2	12,7	10,3	g
Salz:	1,4	1,3	1,0	g

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

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

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