

## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Artnr:** 7707

**Bezeichnung:**

**NUSSBROT HBTK**



**Beschreibung:**

Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, mit Walnüssen und Haferflocken bestreut

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht:	220 g
Gebindegröße	11 Stück / Karton
Kartonmasse	376 x 246 x 187 mm
Kartongewicht	320 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette
Eancode:	9003299077075

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, WALNÜSSE 10,05%, Haferflocken (GLUTEN), SCHWARZROGGENmehl, ROGGENschrot fein, Hefe, Salz jod., 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, 12 Minuten goldbraun backen

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 9 Monate

---

## Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1124 kJ
	268 kcal
Fett:	8,2 g
gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	39,6 g
Zucker:	0,8 g
Eiweiß:	8,2 g
Salz:	1,3 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 <sub>2</sub> (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 <sup>5</sup>
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
coagulase positive Staphylococccen	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>