

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7706

Bezeichnung:

SESAMWECKERL HGBTK



Beschreibung:

Dunkles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl und Kornmix, mit Sesam 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:	9003299077068

Zutaten: Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, Backmittel (WEIZENmehl, Maisflocken, VollSOJAschrot, Sonnenblumenkerne, Braune Leinsaat, Hirse, Speisesalz, WEIZENkleber, MALZmehl, Zucker, GERSTENmalzextrakt, Emulgator: Mono- u.Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), SESAM 5,71%, WEIZENSchrot grob, getoasteter vollfetter SOJAschrot, ROGGENschrot fein, Hefe, ROGGENschrot grob, SCHWARZROGGENmehl, Sonnenblumenkerne, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), 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), LEINSAMEN (SCHALENFRÜCHTE), 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:	1074 kJ
	257 kcal
Fett:	6,9 g
gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	37,4 g
Zucker:	1,2 g
Eiweiß:	9,6 g
Salz:	1,4 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Enthalten	Spuren	nicht enthalten
*		Weizen (Gerste, Hafer, Weizen, Triticale, einschließlich Gluten und Stärke)
	*	Schalentiere
	*	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