

Art.-Nr. **533**

Ernst Drexel KG

Rudolf-von-Ems-Straße 5a
6845 Hohenems

Schweizerbrot 3er Sortiment

10 X 450 g 5 X 300g



Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Surgelato, non ricongelare dopo lo scongelamento

Bei -18°C mindestens
haltbar bis:

13.03.2022

Conservare a/Storage
-18°C entro/till:



10 X 450 g 5 X 300 g Vorgebackenes Weizenbrot,
tiefgefroren
Zutaten: WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER,
WEIZENSTÄRKE, ROGGENSCHROT, ROGGENMEHL,
Sonnenblumenkerne, SESAM, Leinsamen, MALZPULVER
(GERSTE), Wasser, Salz, Hefe. Kann Spuren von SESAM
enthalten.

Ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, acqua,
semi 7% (SESAMO, semi di girasole, semi di lino), GLUTINE
DI FRUMENTO, sale, SPEZZATO DI SEGALE, destrosio,
MALTO D' ORZO, AMIDO DI FRUMENTO, zucchero,
maltodestrina e acerola, FARINA PRECOTTA DI
FRUMENTO, MALTO DI FRUMENTO TOSTATO, lievito.

Aufbereitung: Auftauen ca. 30 min bei Raumtemperatur
(Ofen mit Auftauprogramm: ca. 5min. bei 120°C.) Bei
ca. 200°C 10-12 min. fertig backen.
Suggerimenti per la preparazione: scongelare per ca.
30 minuti e terminare la cottura in forno riscaldato a
200°C per ca. 12-14 minuti

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

	Wurzelbrot hell	Wurzelbrot Rustico	Original Schweizerbülistangerl
Brennwert	904 kJ / 217 kcal	933 kJ/ 281 kcal	902 kJ / 216 kcal
Fett	0,9 g	3,7 g	1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,5 g	0,1 g
Kohlenhydrate	42 g	49 g	43,5 g
davon Zucker	0,7 g	1,5 g	0,4 g
Eiweiß	9,6 g	13 g	8,1 g
Salz	1,5 g	1,9 g	1,5 g



Produktspezifikation

Version 4
Gültig ab :
28.01.2020
Seite/ 1
Von/ 3

Ernst Drexel KG

Rudolf von Ems-Straße 5a Tel: 0043 5576 74451
6845 Hohenems Fax: DW: 4

Austria

baeckerei.drexel@vol.at

1. Allgemeine Produktbeschreibung

Bezeichnung	Original Schweizer Bürlistangen 300g
Unsere Art. Nr.	519
Produktbeschreibung	Vorgebackenes Weizenbrot gefroren
Aussehen/Form/Farbe /	Sechs aneinander gereihte Brötchen mit mehlig rustikaler Oberfläche.
Geruch/Geschmack	Typisch, kräftig duftend, kein Fehl oder Fremdgeruch.
Farbe	Hellbraun mit mehlig Oberfläche
Konsistenz	Gefroren
Herkunft	Schweiz / Austria
Verwendungszweck	Nach 30 min auftauen bei Raumtemperatur, und dem fertig backen bei 200°C ca. 5 min. ist das Brot zum Verzehr geeignet.
Zertifizierungen	

2. Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENKLEBER, WEIZENSTÄRKE, MALZPULVER (GERSTE), Salz, Hefe.
Kann Spuren von SESAM enthalten.

3. Versandart / Lagerungsdaten

Versandeinheit	3 x 6 Stück in Folie pro Karton
Transportverpackung	28 Kartons pro Europalette
Lagerbedingungen	trocken bei -20° C
Mindesthaltbarkeit	270 Tage

Erstellt: Hagen Andreas

Geprüft: Jürgen Drexel

Freigabe: Jürgen Drexel



Produktspezifikation

Version 4
Gültig ab :
28.01.2020
Seite/ 2
Von/ 3

4. Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	902 kJ
Brennwert	216 Kcal
Fett	1,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren/	0,1 g
Kohlenhydrate verwertbar	43,5 g
- davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,5 g

Die Produkte werden keiner ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen.

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist, da es keine Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder technischen Hilfsstoffe enthält, die GVO sind, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden. Falls Bestandteile aus gentechnischen Veränderungen unbeabsichtigt und in vermeidbaren Spuren in das Produkt gelangen sollten, wird der von der EU-Kommission festgelegte Schwellenwert von derzeit 0,9% nicht überschritten.

Konformitätserklärungen sämtlicher verwendeter Verpackungsmaterialien liegen vor, entsprechen allen deutschen und EU lebensmittelrechtlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung, sowie der Rückstandshöchstmengen- und der Schadstoffhöchstmengenverordnung. Diese können auf Anfrage übermittelt werden.

5. Allergie- und stoffwechselrelevante Angaben

	Enthalten	Herkunft
--	-----------	----------

Erstellt: Hagen Andreas	Geprüft: Jürgen Drexel	Freigabe: Jürgen Drexel
-------------------------	------------------------	-------------------------

	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren von Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse /	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Produktspezifikation

Version 2
Gültig ab :
31.01.2020
Seite/ 1
Von/ 3

Ernst Drexel KG

Rudolf von Ems-Straße 5a Tel: 0043 5576 74451
6845 Hohenems Fax: DW: 4

Austria

baeckerei.drexel@vol.at

1. Allgemeine Produktbeschreibung

Bezeichnung	Original Wurzelbrot Rustico 450g
Unsere Art.Nr.	517
Produktbeschreibung	Vorgebackenes Weizenbrot gefroren
Aussehen/Form/Farbe /	Unregelmäßig geformte, gedrehte längliche Brote mit brauner rustikaler Oberfläche und deutlicher Körnerbestreuung,
Geruch/Geschmack	Typisch, kräftig duftend, kein Fehl- oder Fremdgeruch.
Farbe	Kräftig braun mit deutlicher Körnerbestreuung
Konsistenz	Gefroren
Herkunft	Schweiz / Austria
Verwendungszweck	Nach 30 min auftauen bei Raumtemperatur, und dem fertig Backen bei 200°C ca. 10-12 min. ist das Brot zum Verzehr geeignet.
Zertifizierungen	

2. Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENKLEBER, Salz, ROGGENSCHROT Traubenzucker, GERSTENMALZ, WEIZENSTÄRKE, Zucker, Acerola (Träger Maltodextrin), SESAM, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, WEIZENQUELLMEHL, WEITZENRÖSTMALZ, Hefe.

3. Versandart / Lagerungsdaten

Versandeinheit	3 x 4 Stück in Folie pro Karton
Transportverpackung	28 Kartons pro Europalette
Lagerbedingungen	trocken bei -20° C
Mindesthaltbarkeit	270 Tage

Erstellt: Hagen Andreas

Geprüft: Jürgen Drexel

Freigabe: Jürgen Drexel

4. mikrobiologische Prüfkriterien			
Parameter	Ergebnis	Einheit	Norm
Gesamtkeimzahl (30°C, 72h)	100	KBE/g	EN ISO 4833-2
Schimmelpilze (DRBC)	100	KBE/g	ISO 21527-1 (1)
Escherichia coli (Chromocult, 37°C, 24h)	< 10	KBE/g	Baumgart/ Becker (1)
Bacillus cereus	< 100	KBE/g	EN ISO 7932 (1)
Staphylococcus aureus	< 100	KBE/g	ÖNORM EN ISO 6888-1
Listeria monocytogenes	< 10	KBE/g	ÖNORM EN ISO 11290-1 (1)
Salmonellen	negativ	in 25g	ÖNORM EN ISO 6579

Die Akkreditierung gilt nicht für die im Prüfbericht mit (1) gekennzeichneten Verfahren.

5 . Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	933 kJ
Brennwert	281 Kcal
Fett	3,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren/	0,5 g
Kohlenhydrate verwertbar	49 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,9 g

Die Produkte werden keiner ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen.

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist, da es keine Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder technischen Hilfsstoffe enthält, die GVO sind, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden. Falls Bestandteile aus gentechnischen Veränderungen unbeabsichtigt und in vermeidbaren Spuren in das Produkt gelangen sollten, wird der von der EU-Kommission festgelegte Schwellenwert von derzeit 0,9% nicht überschritten.

Konformitätserklärungen sämtlicher verwendeter Verpackungsmaterialien liegen vor, entsprechen allen deutschen und EU lebensmittelrechtlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung, sowie der Rückstandshöchstmengen- und der Schadstoffhöchstmengenverordnung. Diese können auf Anfrage übermittelt werden.

Erstellt: Hagen Andreas	Geprüft: Jürgen Drexel	Freigabe: Jürgen Drexel
-------------------------	------------------------	-------------------------

6. Allergie- und stoffwechselrelevante Angaben

	Enthalten		Herkunft
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse /	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



Produktspezifikation

Version 1
Gültig ab :
19.01.2019
Seite/ 1
Von/ 3

Ernst Drexel KG

Rudolf von Ems-Straße 5a Tel: 0043 5576 74451
6845 Hohenems Fax: DW: 4

Austria

baeckerei.drexel@vol.at

1. Allgemeine Produktbeschreibung

Bezeichnung	Original Wurzelbrot Hell 450g
Unsere Art.Nr.	515
Produktbeschreibung	Vorgebackenes Weizenbrot gefroren
Aussehen/Form/Farbe /	Unregelmäßig geformte, gedrehte längliche Brote mit rustikaler Oberfläche
Geruch/Geschmack	Typisch, kräftig duftend, kein Fehl- oder Fremdgeruch.
Farbe	Hellbraun mit weißen Mehlspeuren
Konsistenz	Gefroren
Herkunft	Schweiz / Austria
Verwendungszweck	Nach 30 min auftauen bei Raumtemperatur, und dem fertig backen bei 200°C ca. 10-12 min. ist das Brot zum Verzehr geeignet.
Zertifizierungen	

2. Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENKLEBER, Salz, Traubenzucker, GERSTENMALZ, WEIZENSTÄRKE, Zucker, Acerola (Träger Maltodextrin) Hefe. Kann Spuren von SESAM enthalten.

3. Versandart / Lagerungsdaten

Versandeinheit	3 x 4 Stück in Folie pro Karton
Transportverpackung	28 Kartons pro Europalette
Lagerbedingungen	trocken bei -20° C
Mindesthaltbarkeit	270 Tage

Erstellt: Hagen Andreas

Geprüft: Jürgen Drexel

Freigabe: Jürgen Drexel

4. mikrobiologische Prüfkriterien

Parameter	Ergebnis	Einheit	Norm	
Gesamtkeimzahl (30°C, 72h)	100	KBE/g	EN ISO 4833-2	
Schimmelpilze (DRBC)	100	KBE/g	ISO 21527-1	(1)
Escherichia coli (Chromocult, 37°C, 24h)	< 10	KBE/g	Baumgart/ Becker	(1)
Bacillus cereus	< 100	KBE/g	EN ISO 7932	(1)
Staphylococcus aureus	< 100	KBE/g	ÖNORM EN ISO 6888-1	
Listeria monocytogenes	< 10	KBE/g	ÖNORM EN ISO 11290-1	(1)
Salmonellen	negativ	in 25g	ÖNORM EN ISO 6579	

Die Akkreditierung gilt nicht für die im Prüfbericht mit (1) gekennzeichneten Verfahren.

5 . Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	904 kJ
Brennwert	217 Kcal
Fett	0,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/	0,1 g
Kohlenhydrate verwertbar	42g
- davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	9,6 g
Salz	1,5 g

Die Produkte werden keiner ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen.

Wir bestätigen, dass das o.g. Produkt gemäß Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist, da es keine Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen oder technischen Hilfsstoffe enthält, die GVO sind, GVO enthalten oder aus GVO hergestellt wurden. Falls Bestandteile aus gentechnischen Veränderungen unbeabsichtigt und in vermeidbaren Spuren in das Produkt gelangen sollten, wird der von der EU-Kommission festgelegte Schwellenwert von derzeit 0,9% nicht überschritten.

Konformitätserklärungen sämtlicher verwendeter Verpackungsmaterialien liegen vor, entsprechen allen deutschen und EU lebensmittelrechtlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung, sowie der Rückstandshöchstmengen- und der Schadstoffhöchstmengenverordnung. Diese können auf Anfrage übermittelt werden.

Erstellt: Hagen Andreas	Geprüft: Jürgen Drexel	Freigabe: Jürgen Drexel
-------------------------	------------------------	-------------------------

6. Allergie- und stoffwechselrelevante Angaben

	Enthalten		Herkunft
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellt Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Spuren von Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse /	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	