

## 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

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 4 Minuten goldbraun backen  
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	Kürbiskernbrötchen	Leinsamenweckerl	
Brennwert:	902	1364	936	kJ
	215	326	224	kcal
Fett:	2	14,2	6,8	g
gesättigte Fettsäuren:	0,4	2,9	0,9	g
Kohlenhydrate:	41	35,4	30,9	g
Zucker:	1,8	0,8	2,2	g
Eiweiß:	8,4	12,7	9,5	g
Salz:	1,2	1,3	0,9	g

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur  
enthalten

<b>X</b>	<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 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

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

---

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>