

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

X	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Lupinen 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 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	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