

## Produktspezifikation

Version 2

Gültig ab: 12.07.2023

Seite 1 von 3

### **Drexel-Brothandwerk GmbH**

Rudolf von Ems-Straße 5a

Tel: 0043 5576 74451

6845 Hohenems

Fax: DW: 4

Austria

office@drexel-brothandwerk.at

1. Allgemeine Produktbeschreibung		
Bezeichnung	Bündner Brot - 500g	
Unsere Art. NR.	611	
Produktbeschreibung	Vorgebackenes Weizenmischbrot tiefgefroren	
Aussehen/Form/Farbe /	Weggen Form mit mehliger Oberfläche.	
Geruch/Geschmack	Typisch, kräftig duftend, kein Fehl- oder Fremdgeruch.	
Farbe	Braun mit mehliger geschnittener Oberfläche	
Konsistenz	Tiefgefroren	
Herkunft	Schweiz / Austria	
Verwendungszweck	Nach 30 min Auftauen bei Raumtemperatur und Fertigbacken bei 200°C ca. 8 -10 min. ist das Brot zum Verzehr geeignet.	
Zielkonsument	Zum Verzehr für alle Konsumentengruppen geeignet; Ausnahme: Säuglinge und an Zöliakie erkrankte Personen	
Zertifizierungen		

#### 2. Zutaten

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, ROGGEN, SAUERTEIG (Wasser fermentiertes

ROGGENVOLLKORNMEHL, Salz) GERSTENMALZ, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, Acerola, Maltodextrin,

Salz, 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	365 Tage

Erstellt: Hagen Andreas	Geprüft: Clemens Fischli	Freigabe: Clemens Fischli



## Produktspezifikation

Version 2

Gültig ab: 12.07.2023

Seite 2 von 3

4 . Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g		
Brennwert	811,52 kJ	
Brennwert	193,15 Kcal	
Fett	2,19 g	
- davon gesättigte Fettsäuren/	0,17 g	
Kohlenhydrate verwertbar	38,32 g	
- davon Zucker	0,35 g	
Eiweiß	7,31 g	
Salz	1,66 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 Verpackungsmaterialen 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: Clemens Fischli	Freigabe: Clemens Fischli



# Produktspezifikation

Version 2

Gültig ab: 12.07.2023

Seite 3 von 3

5. Allergie- und stoffwechselrelevante Angaben			
	Enthalten		
	Ja	Nein	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellt Erzeugnisse			Weizenmehl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	
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, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	$\boxtimes$		Spuren von Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l		$\boxtimes$	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse /		$\boxtimes$	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		$\boxtimes$	

Erstellt: Hagen Andreas	Geprüft: Clemens Fischli	Freigabe: Clemens Fischli