

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7660

Bezeichnung:

MINI-JOURSEMMEL HGBTK



Beschreibung:

Traditionelle Semmel aus Weizenmehl in Mini-Größe

VERPACKUNG

Stückgewicht:	19 g
Gebindegröße	90 Stück / Karton
Kartonmasse	376 x 246 x 187 mm
Kartongewicht	320 Gramm
Gebinde / Lage	9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette
Eancode:	9003299076603

Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Backmittel (Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Zucker, WEIZENgluten, Emulgator: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENSauerteig getrocknet, Maltodextrin, Trennmittel: Calciumphosphate, Calciumcarbonat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Rapsöl, Enzyme), Hefe, Salz jod., Sonnenblumenöl, Malzextrakt (GERSTE)

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 4 Minuten goldbraun backen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen:	- 18°C
MHD ab Produktion	6 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1112 kJ
	266 kcal
Fett:	2,9 g
gesättigte Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	49,2 g
Zucker:	1,3 g
Eiweiß:	9,3 g
Salz:	1,4 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

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