

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 7671

Bezeichnung:

**MINI JOURGEBÄCK gemischt 1 HGBTK
je 90 Stk. Sportbrötchen, Kornstangerl, Tiroler**



Beschreibung:

Mini-Gebäckmischung mit Weizen-Roggenmischbrot mit Haferflocken, Weizenkornmischbrot mit Roggenschrot bestreut und mit rustikalem Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl

VERPACKUNG

Stückgewicht:	22 g
Gebindegröße	3 x 90 Stück / Karton
Kartonmasse	574 x 367 x 169 mm
Kartongewicht	558 Gramm
Gebinde / Lage	4 Karton pro Lage / 40 Karton pro Palette
Eancode:	9003299076719

Zutaten:

Sportbrötchen:	Wasser, WEIZENmehl, SCHWARZROGGENmehl, Haferflocken 9,09% (GLUTEN), ROGGENmehl, ROGGENschrot grob, Backmittel (SOJAschrot, WEIZENkleie, Kartoffelflocken, MOLKENpulver, WEIZENmehl, getoastetes ROGGENmehl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Calcium-Phosphat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Gewürze), ROGGENschrot fein, Hefe, LEINSAMEN (SCHALENFRÜCHTE), Salz jod., getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Backmittel (ROGGENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator: SOJAlecithine, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJAlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Gewürze, Sonnenblumenöl, Backmittel [Zucker, Traubenzucker, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Trennmittel: Calciumcarbonat, Geröstetes MALZmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgator: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Calciumsulfat, Diphosphate, Pflanzliche Öle (Palm, Raps), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme]
Kornstangerl:	Wasser, WEIZENmehl, ROGGENmehl, Backmittel (WEIZENschrot, ROGGENschrot, WEIZENkleie, SOJAschrot, Leinsamen, WEIZENmalzschrot, getrockneter ROGGENsauerteig, getoastetes ROGGEN- und WEIZENmehl, SOJAmehl, Salz, Gewürze), ROGGENschrot grob 9,09%, ROGGEN ganz, SCHWARZROGGENmehl, WEIZEN ganz, ROGGENschrot fein, Hefe, Salz jod., Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono-

u.Diacetylweinsäureester von Mono- u.Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJAlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Backmittel (ROGGENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgator: SOJAlecithine, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Sonnenblumenöl, Backmittel [Zucker, Traubenzucker, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Trennmittel: Calciumcarbonat, Geröstetes MALZmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgator: Mono- u.Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Calciumsulfat, Diphosphate, Pflanzliche Öle (Palm, Raps), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme]

Tiroler: WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, WEISSROGGENmehl, ROGGENSchrot fein, Hefe, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Salz jod., Sonnenblumenöl, Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- u.Diacetylweinsäureester von Mono- u.Diglyceriden von Speisefettsäuren, SOJAlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure)

Backanleitung: Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlere Stufe
Kombidampf 190°C, 80 % Hitze, 20 % Feuchte, 7 Minuten goldbraun backen

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und Lagerbedingungen: - 18°C

MHD ab Produktion 6 Monate

Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

	Sportbrötchen	Kornstangerl	Tiroler
Brennwert:	988	492	970 kJ
	236	118	232 kcal
Fett:	3,5	0,8	2,1 g
gesättigte Fettsäuren:	0,6	0,1	0,4 g
Kohlenhydrate:	40,2	23,4	44,2 g
Zucker:	1,1	0,1	0,6 g
Eiweiß:	8,5	3,9	6,9 g
Salz:	1,3	2,9	1,2 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