

Gewürzbrot aus dem Holzofen
4Stk/2500g
Produktspezifikation



Westringstr. 97
 04435 Schkeuditz/Dölzig
 Tel.-Nr.: 0341 2123383

Verteiler | Einkauf

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer:	18409
Gwürzbrot aus dem Holzofen	
Erstelldatum der Spezifikation	18.06.18
Ursprungserzeugnis EEC/EU	X
Ursprungserzeugnis non EEC	
Lieferant:	Back und Frost

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Rustikales Roggenmischbrot mit Sauerteig, Koriander, Anis und Kümmel, Frisch nach Brot und Gewürzen, rundes Brot, Oberfläche aufgerissen, braune Kruste	Form und Gewicht:	Länge: ca 31 cm (min30, max32) Breite: ca 31 cm (min30, max32) Höhe: 8-9 cm TK-Gewicht: 2500g
---	-------------------	--

3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011

Zutaten: Wasser, **ROGGENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, WEIZENVOLLKORNMEHL**, Meersalz, **WEIZENKEIME**, Hefe, 0,3% Kümmel, 0,2% Koriander, 0,2% Anis, **RÖSTROGGEN**, Sauerteigstarter (**ROGGENMALZERZEUGNISSE**, Wasser, Starterkulturen). Hinweis: Dieses Produkt enthält Vollkornmehl, trotz sorgfältiger Verarbeitung, kann es harte Getreidebestandteile enthalten. **Kann Spuren enthalten von Sesam, Lupine, Soja, Schalenfrüchte, Milch, Ei**

4. NÄHWERTANGABEN PRO 100g / 100ml

physikalischer Brennwert: 960 kJ / 229 kcal
Fett: 1,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,14 g
Kohlenhydrate: 48 g
davon Zucker: 1,9 g
Ballaststoffe: 3,7 g
Eiweiß: 3,7 g
Salz: 1,5 g
Natrium: k.A.
Transfettsäuren: k.A.



5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

	Im Produkt enthalten		
	in Spuren möglich	ja	nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		x	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
Eier und -erzeugnisse	x		x
Fische und -erzeugnisse			x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse	x		x
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x		x
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse	x		x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse	x		x
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben	x		x
Lupine und -erzeugnisse	x		x
Weichtiere und -erzeugnisse	x		x

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Tiefgekühlt auf Bleche (ohne Papier) setzen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 20-25 Minuten backen. Danach noch mind. 60 Minuten auskühlen lassen. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren.

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Verkauseinheit:	4
Unterverpackung:	Je vier Brote befinden sich in einem PE-Beutel. Verpackt in einem etikettierten Umkarton.
Kartonabmessung:	58,5cm x 38,5cm x 21,0cm
Lagertemperatur:	min. -18°C
MHD:	365 Tage Restlaufzeit:
EAN	4018158184097

9. GENTECHNIKFREIHEIT

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

15. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG VERPACKUNG

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

1. Diese Spezifikation ist Bestandteil der Liefervereinbarung.
2. Wir verpflichten uns, etwaige Änderungen des Produktes bzw. der Spezifikation sofort bekannt zu geben.
3. Wir bestätigen, dass diese Spezifikation wahrheitsgetreu und nach dem letzten Wissenstand ausgefüllt worden ist.
5. Diese Spezifikation kann auch elektronisch versendet werden.

Schkeuditz, 18.06.2018

Ort, Datum

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne
Unterschrift gültig und unterliegt keinem
automatischen Aktualisierungsservice.

Unterschrift Lieferant