


| | | | | |
|---|--|---------------------|--|--|
| Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr.: 0341 2123383 | Produktspezifikation kleines Turbobrötchen 60g, fertig 140 Stück/Karton | |  <i>Wir leben Handwerk</i> | |
| Verteiler | Einkauf | | | |
| 1. ALLGEMEINE ANGABEN | | | | |
| Artikelnummer | 2104 | | | |
| Weizenkleingebäck, fertig gebacken, tiefgekühlt | | | | |
| Erstelldatum der Spezifikation | 12.07.18 | | | |
| Ursprungserzeugnis EEC/EU | | | | |
| Lieferant: | Back und Frost | | | |
| 2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK | | | | |
| Form und Gewicht: | Länge: 10 cm +/- 0,8 cm | Ausbackgewicht: - g | | |
| | Breite: 75 cm +/- 0,5 cm | | | |
| | Höhe: 50 cm +/- 5 cm | | | |
| | Gewicht: 60 g +/- - g | | | |
| 3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011 | | | | |
| Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Rapsöl, Zucker, Roggenmehl, Weizenmalzmehl. Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte. | | | | |
| 4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g | | | | |
| physikalischer Brennwert: 1120 kJ / 286 kcal | | | | |
| Fett: 2,1 g | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g | | | | |
| Kohlenhydrate: 51,6 g | | | | |
| davon Zucker: 4,7 g | | | | |
| Ballaststoffe: 2,9 g | | | | |
| Eiweiß: 8,3 g | | | | |
| Salz: 1,5 g | | | | |
| Natrium: - g | | | | |
| Transfettsäuren: - g | | | | |
| 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 | |
| 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 | |
| Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmitteln der Familie der Doldenblüten | | | x | |
| Senf und -erzeugnisse | x | | 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 | |
| Lupine und -erzeugnisse | | | x | |
| Weichtiere und -erzeugnisse | | | x | |
| 6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN | | | | |
| vegetarisch | | | | |
| 7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG | | | | |
| Gebäcke aus der Tiefkühltruhe entnehmen und 60-90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN | Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom JEWEILIGEN OFEN ab. Nach dem Auftauen NICHT wieder einfrieren. Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder GUT VERSCHLIEßEN um Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden. | | | |
| 8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG | | | | |
| Verkauseinheit: | 140 | | | |
| Unterverpackung: | 4x35 | | | |
| Kartonabmessung: | v | (m) | | |
| Lagertemperatur: | max -18 | | | |
| MHD: | 12 Monate | Restlaufzeit: | 6 Monate | |
| EAN | 4260133613706 | | | |
| 9. GENTECHNIKFREIHEIT | | | | |

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Back und Frost nach der Europäischen Rechtsprechung.

10. GMO Richtlinien

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, der LMIV, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Eingesetzte Enzyme sind ebenso GVO frei. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.

11. Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Back und Frost kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Schkeuditz, 12.07.2018

Ort, Datum

Unterschrift Lieferant