


Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0	Baguettekiste Mix halbgebacken, tiefgefroren	
--	--	---

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	8172
Weizenbrot, Weizenbrot mit Knoblauch und Petersilie, Weizenbrot mit Röstzwiebeln	
Erstelldatum der Spezifikation	15.04.2019
Zolltarifnummer:	19059030
Lieferant:	Back und Frost

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Form und Gewicht:	Länge:	<u>k.A. +/- mm</u>
	Breite:	<u>k.A. +/- mm</u>
Gewicht: ca. 280g	Höhe:	<u>k.A. +/- mm</u>

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

Baguette: WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), ROGGENMEHL, Hefe, GERSTENMALZ, pflanzliches Öl (Raps). **Knoblauchbaguette:** WEIZENMEHL, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), ROGGENMEHL, Hefe, GERSTENMALZ, granulierter Knoblauch (0, 8%), pflanzliches Öl (Raps), getrocknete Petersilie (0, 3%). **Zwiebelbaguette:** WEIZENMEHL, Wasser, Röstzwiebeln (6%) (Zwiebeln, pflanzliches Öl (Palm), WEIZENMEHL, Salz), pflanzliches Öl (Raps), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, ROGGENMEHL, GERSTENMALZ. **Finnenbaguette:** WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, GERSTENMALZ, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Leinsamen, WEIZENGLUTEN, WEIZENKLEIE, Gewürze

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette

physikalischer Brennwert: 1140KJ/269kcal	
Fett: 2,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g	
Kohlenhydrate: 53 g	
davon Zucker: 2,3 g	
Ballaststoffe: 2,4 g	
Eiweiß: 8,8 g	
Salz: 1,4 g	Natrium:
k.A.	



4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Knoblauchbaguette

physikalischer Brennwert: 1148KJ/271kcal	
Fett: 2,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g	
Kohlenhydrate: 53 g	
davon Zucker: 2,5 g	
Ballaststoffe: 2,5 g	
Eiweiß: 8,9 g	
Salz: 1,4 g	Natrium:
k.A.	

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Zwiebelbaguette

physikalischer Brennwert: 1256KJ/297kcal	
Fett: 5,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g	
Kohlenhydrate: 52 g	
davon Zucker: 2,9 g	
Ballaststoffe: 2,4 g	
Eiweiß: 8,7 g	
Salz: 1,4 g	Natrium:
k.A.	

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Finnenbaguette

physikalischer Brennwert: 1292KJ/282kcal

Fett: 4,2 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g

Kohlenhydrate: 49 g

davon Zucker: 2,3 g

Ballaststoffe: 3,5 g

Eiweiß: 10 g

Salz: 1,4 g

Natrium:

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			
Fische und -erzeugnisse	x		x
Erdnüsse und -erzeugnisse			x
Soja und -erzeugnisse	x		
Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose	x		
Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse	x		
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmittel der Familie der Doldenblüten			x
Senf und -erzeugnisse			x
Sesamsamen und -erzeugnisse	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
Weichtiere und -erzeugnisse			x

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	32
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	4024582081734	L/B/H:	k.A.

9. GENTECHNIKFREIHEIT

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

10. GMO Richtlinien

Back und Frost richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

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.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt. Es ist daher auch ohne Unterschrift gültig und unterliegt keinem automatischen Aktualisierungsservice. Mit der Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.