


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

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	910
Dinkelvollkornbrot	
Erstelldatum der Spezifikation	15.04.2019
Zolltarifnummer:	
Lieferant:	Back und Frost

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Form und Gewicht:	Länge:	<u>k.A. +/- mm</u>
	Breite:	<u>k.A. +/- mm</u>
Gewicht: ca. 750 g	Höhe:	<u>k.A. +/- mm</u>

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

51% DINKEL (SCHROT und MEHL), Wasser, 7% Sonnenblumenkerne, 3% HAFERFLOCKEN, 3% ROGGENMEHL, Speisesalz, 1% Kartoffelflocken, Apfelfaser, Hefe, Zucker, Emulgator (E471), Gewürz

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette

physikalischer Brennwert: 1000KJ/237kcal	
Fett: 3,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g	
Kohlenhydrate: 40,6 g	
davon Zucker: 1,5 g	
Ballaststoffe: 8,7 g	
Eiweiß: 6,1 g	
Salz: 1,0 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	x		
Fische und -erzeugnisse			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 Lebensmitteln 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
Lupine und -erzeugnisse			x
Weichtiere und -erzeugnisse			x

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

k.A.

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Gewünschte Anzahl der Brote aus dem Karton entnehmen und bei Raumtemperatur 2 Stunden auftauen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C mit Dampf backen (je nach Bräunungsgrad). **Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	12
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	4250784334228	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.