


Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0	Brot-Mixkarton 6 Sorten 1060 g vorgebacken, tiefgefroren	805-	
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-------------	-------------------------------------------------------------------------------------

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	955
Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgekühlt	
Erstelldatum der Spezifikation	10.03.2019
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. 805g +/- 1060g	Höhe:	<u>k.A. mm</u>

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

Roggenvollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkerne: ROGGENVOLLKORNSCHROT, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNMEHL, Invertzuckersirup, WEIZENMEHL, Karamellsirup, Salz, Hefe / **Weizenmischbrot mit 29% Weizenmehl und 8,5% Kürbiskernen:** Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORN- MEHL, ROGGENMEHL), Kürbiskerne, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe / **Vollkornbrot:** ROGGENVOLLKORN (Mehl und Schrot), Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGEN- VOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENFLOCKEN, ROGGENMEHL, Invertzuckersirup, Salz, Karamellsirup, Hefe / **Weizenmischbrot mit 31% Weizenmehl und 7,5% Kartoffelflocken:** Mehl (WEIZEN), Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Kartoffelflocken, ROGGENVOLLKORNSCHROT, Salz, Hefe / **Vollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen:** ROGGENVOLLKORN (MEHL UND SCHROT), Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Wasser, WEIZENVOLLKORNMEHL, Sonnenblumenkerne, WEIZENMEHL, Invertzuckersirup, Karamellsirup, Salz, Hefe / **Roggelmischbrot mit 32% Roggenanteil:** MEHL (WEIZEN, ROGGEN), Satur-sauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Wasser, Salz, Hefe

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Roggenvollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkerne

physikalischer Brennwert: 904kJ/215kcal	
Fett: 4,9 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g	
Kohlenhydrate: 32 g	
davon Zucker: 3,7 g	
Ballaststoffe: 9,4 g	
Eiweiß: 6,1 g	
Salz: 1,2 g	Natrium:
k.A.	



Weizenmischbrot mit 29% Weizenmehl und 8,5% Kürbiskernen

physikalischer Brennwert: 967kJ/228kcal	
Fett: 1,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g	
Kohlenhydrate: 44,2 g	
davon Zucker: 1,3 g	
Ballaststoffe: 4,2 g	
Eiweiß: 7,0 g	
Salz: 1,2 g	Natrium:
k.A.	

Vollkornbrot

physikalischer Brennwert: 951kJ/225kcal	
Fett: 1,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g	
Kohlenhydrate: 36 g	
davon Zucker: 2,4 g	
Ballaststoffe: 7,5 g	
Eiweiß: 6,2 g	
Salz: 1,1 g	Natrium:
k.A.	

Weizenmischbrot mit 31% Weizenmehl und 7,5% Kartoffelflocken

physikalischer Brennwert: 816kJ/193kcal	
Fett: 1,5 g	
davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g	
Kohlenhydrate: 36 g	
davon Zucker: 3,6 g	
Ballaststoffe: 5,2 g	
Eiweiß: 6,3 g	
Salz: 1,0 g	Natrium:
k.A.	

Vollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen			
physikalischer Brennwert: 935kJ/223kcal			
Fett: 6,6 g			
davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g			
Kohlenhydrate: 30 g			
davon Zucker: 3,3 g			
Ballaststoffe: 7,5 g			
Eiweiß: 7,1 g			
Salz: 1,1 g		Natrium:	
k.A.			
Roggenmischbrot mit 32% Roggenanteil			
physikalischer Brennwert: 871kJ/206kcal			
Fett: 0,9 g			
davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g			
Kohlenhydrate: 41 g			
davon Zucker: 1,6 g			
Ballaststoffe: 4,6 g			
Eiweiß: 6,1 g			
Salz: 1,2 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			
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		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
Kann Spuren von Sesam enthalten.			
6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN			
vegetarisch			
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG			
150-180 Min antauen lassen. Anschließend bei 200°C ca. 14-15 Minuten fertig backen. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.			
8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG			
Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	13
MHD:	356 Tage	Restlaufzeit:	6 Monate
EAN:		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.			