


<p>Westringstr. 97 04435 Schkeuditz/Dölzig Tel.-Nr. 034205 8380-0</p>	<p>Heimatkruste</p>  <p>halbgebacken, tiefgefroren</p>		
1. ALLGEMEINE ANGABEN			
Artikelnummer	34500		
Weizenbrot			
Erstelldatum der Spezifikation	07.06.2019		
Zolltarifnummer:			
Lieferant:	Back und Frost		
2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK			
Form und Gewicht:	Länge:	560 +/- 30 mm	
	Breite:	310 +/- 30 mm	
Gewicht: ca. 3550g	Höhe:	90 +/- 20 mm	
3. ANGABEN ÜBER ZUSAMMENSETZUNG DER ROHWARE GEM. LMIV 1169/2011			
<p>WEIZENMEHL 63%, Wasser, ROGGENMEHL 7%, Speisesalz, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENKEIME, WEIZENSAUERTEIG getrocknet, Hefe, WEIZENGLUTEN, Röstmalz (GERSTE).</p>			
4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g Baguette			
physikalischer Brennwert: 1083KJ/214kcal			
Fett: 1,5 g			
davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g			
Kohlenhydrate: 51,1 g			
davon Zucker: 1,2 g			
Ballaststoffe: 3,0 g			
Eiweiß: 7,9 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		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
<p>Kann Spuren enthalten von Sesam, Soja, Schalenfrüchte, Ei, Milch und Erzeugnisse daraus.</p>			
6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN			
vegetarisch			
7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG			
<p>Gewünschte Anzahl der Brote entnehmen und ca. 3h bei Raumtemperatur antauen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C mit Dampf ca.20 Minuten backen (je nach gewünschten Bräunungsgrad).</p>			
8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG			
Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	2
MHD:	270 Tage	Restlaufzeit:	k.A.
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.