

# Bagel Sesam

gebacken und tiefgefroren

## 1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	13909
Erstelldatum der Spezifikation:	26.02.2020
Zolltarifnummer:	19059080
Lieferant:	Back und Frost

## 2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

Vorgeformter Hefeteig mit Sesamsamen (2%), gebacken und tiefgefroren.

Form und Gewicht:	Länge:	+/- mm
	Breite:	+/- mm
TK Gewicht: ca. 80g	Höhe:	+/- mm

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

Mehl (WEIZEN; WEIZENmalz); Wasser; pflanzliche Öle und Fette (Raps); Zucker; SESAMSAMEN; WEIZENKLEBER; Hefe; Salz; SOJAMEHL; Emulgator (E471; SOJALECITHINE).

## 4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

physikalischer Brennwert: 1324KJ/313kcal  
 Fett: 5,0 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g  
 Kohlenhydrate: 56 g  
 davon Zucker: 5,2 g  
 Ballaststoffe: 2,5 g  
 Eiweiß: 9,8 g  
 Salz: 1,4 g

Natrium: k.A.



## 5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

	Im Produkt enthalten		
	in Spuren	JA	NEIN
<b>Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse</b>		x	
Krebs- / Krustentiere und -erzeugnisse			x
<b>Eier und -erzeugnisse</b>	x		x
Fische und -erzeugnisse			x
<b>Erdnüsse und -erzeugnisse</b>			x
<b>Soja und -erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose</b>	x		x
<b>Schalenfrüchte (z.B Nüsse, Mandeln) und -erzeugnisse</b>	x		x
Sellerie und -erzeugnisse sowie andere Lebensmittel der Familie der Doldenblüten			x
<b>Senf und -erzeugnisse</b>	x		x
<b>Sesamsamen und -erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr 10ml/l, als SO2 angegeben</b>			x
<b>Lupine und -erzeugnisse</b>	x		
Weichtiere und -erzeugnisse			x

Hergestellt in einem Betrieb in dem Eier, Milch, Schalenfrüchte, Lupine und Senf verarbeitet werden.

## 6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

vegetarisch

## 7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Die Produkte 30 Minuten auftauen lassen. Wenn Sie krusperige Produkte wünschen, backen Sie die Produkte 3-5 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C. Nach dem Auftauen innerhalb von 48 Stunden verzehren.

EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## 8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	40
MHD:	365 Tage	Restlaufzeit:	k.A.
EAN:	5413476908247	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 Wissen und Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung zusammengestellt. Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten. 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.