

New York Bagel Mehrkorn

fertig gebacken, tiefgefroren

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Artikelnummer	484642
Erstelldatum der Spezifikation:	02.10.2019
Zolltarifnummer:	19059030
Lieferant:	Back und Frost

2. PRODUKTBESCHREIBUNG / SENSORIK

rundes Weizenkleingebäck, Loch in der Mitte, braune Farbe, Saaten sichtbar

Form und Gewicht:	Länge:	100 +/- 5mm
	Breite:	100 +/- 5mm
TK Gewicht: ca. 100g	Höhe:	50 +/- 5mm

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

WEIZENMEHL, Wasser, 11% Saaten-Kornmix (ROGGENFLOCKEN, HAFERFLOCKEN, SESAM, Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne), Zucker, Salz, WEIZENKLEBER, Hefe, Maisgrieß, GERSTENMALZEXTRAKT, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Dextrose, ROGGENMEHL, Rapsöl. Krume gebräunt mit Gerstenmalzextrakt.

4. NÄHRWERTANGABEN PRO 100g

physikalischer Brennwert: 1196KJ/283kcal
 Fett: 4,3 g davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g
 Kohlenhydrate: 49 g
 davon Zucker: 3,3 g
 Ballaststoffe: 4,0 g
 Eiweiß: 10,1 g
 Salz: 1,35 g

Natrium: k.A.



5. ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV 1169/2011

	Im Produkt enthalten		
	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

Kann Spuren von Ei, Milch, Soja, Schalenfrüchte, Lupine und Schwefeldioxid enthalten.

6. AUSSAGEN ZU BESONDEREN ERNÄHRUNGSFORMEN

vegetarisch

7. ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Gefrorene Bagels ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Aufgeschnitten toasten oder im vorgeheizten Backofen bei 160-170 °C unter Dampfzugabe 3 bis 5 Minuten aufbacken. Vor dem Verzehr abkühlen lassen.
 Nur Aufbacken für den zeitnahen Verzehr empfohlen.

8. VERSAND / LAGERUNG / ETIKETTIERUNG

Lagertemperatur:	max. -18	Inhalt:	64
MHD:	12 Monate	Restlaufzeit:	3 Monate
EAN:	4032202020100	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.