Schedel® Der ökologische Backspezialist GmbH
Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses

Bioland · DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft · VEGAN

Kontrollnr.: DE-BY-006-49693-BD

Produktspezifikation

BIO Dinkelrustic — Artikel-Nr. 5979

„Knusprig-rustikales, dunkles Dinkelbrötchen“
Dinkelbrötchen,
vorgebacken, tiefgefroren

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Serviervorschlag

Serving suggestion

Product specification

BIO "Dinkelrustic" — Article-No. 5979

„Crispy rustic dark spelt roll“
spelt roll,
pre-baked, deep-frozen

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		**Dough:**	
Dinkelmehl 812* (60%)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (60%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelsauerteig*	Deutschland/BY	spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Sonnenblumenöl*	EU	sunflower oil*	EU
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreuung:		**Topping:**	
Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	spelt semolina*	Germany/Bavaria

*aus kontrolliert ökologischem Anbau

*from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene**: Gluten

Included allergens**: gluten

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe gebacken	oval, ca. 115 mm	size baked
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate	minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Backprogramm 4 / baking program 4	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	10 - 12 Min.	baking time
Backtemperatur	170° - 210° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	water steam quantity per 100lt./oven volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	**Outer packaging**
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	**Inner packaging**
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	5600 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	56	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059798	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	922 kJ / 217 kcal / 3,4 BE	energy
Fett	1,5 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	40,8 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,1 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,4 g	dietary fibre
Eiweiß	9,0 g	protein
Salz	1,2 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.
Percentages always refer to the entire product. We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 22.07.2009	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 13.10.2022	GL	Version 19	01.11.2022