

Produktspezifikation	Product specification
Bio 4er Pack Dinkelrustiss®	Bio pack-of-4 „Dinkelrustiss®“ spelt roll
Artikel-Nr. 1007	Article-No. 1007

„Das Dinkelkrosse zum Belegen“ Dinkelbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren	Serviervorschlag	„The crispy spelt roll for own creations“ Spelt roll, pre-baked, deep frozen	Serving suggestion
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* Wasser Vollkorndinkelsauerteig* Meersalz Hefe* Sonnenblumenöl* Dinkelmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Deutschland Deutschland Deutschland Brasilien	Dough: spelt flour 812* water wholemeal spelt sourdough* sea salt yeast* sunflower oil* spelt malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Germany Germany Germany Brazil
Bestreuung: Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	Topping: spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten	Included allergens**: gluten
---------------------------------------	-------------------------------------

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	400 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	degree of completion
Größe Brötchen	ca. 135 mm	size roll
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	ca. 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./cooking space 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	4000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	10	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr. Karton	4028112010072	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112008796	barcode no. bag

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1004 kJ / 237 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	1,6 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,6 g	carbohydrates
- davon Zucker	0,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,7 g	fibre
Eiweiß	9,7 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

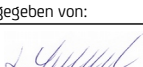
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte 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.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 11.05.2020	freigegeben von:	Version 2	gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 		01.06.2020