

**Produktspezifikation**

Bio Dinkelkorniss®

Artikel-Nr. 5978

**Product specification**

Bio "Dinkelkorniss®" spelt roll

Article-No. 5978

 „Fränkischer Dinkel und viele leckere Körner“  
 Dinkelbrötchen,  
 vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Franconian spelt and lots of tasty grains“  
 Spelt roll,  
 pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Dinkelmehl 812* 48%	Deutschland/BY	spelt flour 812* 48%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Sonnenblumenkerne* 5%	Ungarn	sunflower seeds* 5%	Hungary
Leinsaat braun* 5%	Deutschland	flax seeds brown* 5%	Germany
Sesam* 2%	Äthiopien	sesame* 2%	Ethiopia
Vollkorndinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Sonnenblumenöl*	Deutschland	sunflower oil*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
<b>Bestreung:</b>		<b>Topping:</b>	
Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

**Enthaltene Allergene\*\*:** Gluten, Sesam

**Included allergens\*\*:** gluten, sesame

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre baked	convenience grade
Größe	ca. 115 mm	size
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./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
<b>Innenverpackung</b>	LDPE-Folie/foil	<b>Inner packaging</b>
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	5400 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059781	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	923 kJ / 220 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	5,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	33,2	carbohydrates
- davon Zucker	2,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,5 g	dietary fibre
Eiweiß	9,5 g	protein
Salz	1,1 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

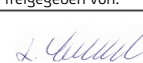
\*\* May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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.

Erstellung am: 08.02.2007	freigegeben von:	Version 16	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020