



Produktspezifikation		Product specification	
Bio Mohn-Sesam-Kartöpfelchen®	Artikel-Nr. 5958	Bio poppy sesame "Kartöpfelchen®"	Article-No. 5958

<i>"Eine Variante unserer einzigartigen fränkischen Geschmackskomposition"</i> Weizenbrötchen mit Kartoffelflocken und Äpfeln, bestreut mit Mohn und Sesam, vorgebacken, tiefgefroren	Serviervorschlag 	<i>"A variation of our unique Franconian composition"</i> Wheat roll with potato flakes and apples, topped with sesame and poppy, pre-baked, deep-frozen	Serving suggestion
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Apfelmus*	Deutschland/Österreich/Italien	apple puree*	Germany/Austria/Italy
Kartoffelflocken* 3%	Deutschland	potato flakes* 3%	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Weizenweiße*	Deutschland	wheat gluten*	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
Mohn* 66%	Tschechien/Türkei	Poppy* 66%	Czech/Turkey
Sesam* 33%	Äthiopien	sesame* 33%	Ethiopia
*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. 90 mm – oval	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
Innerverpackung	LDPE-Folie/foil	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	5040 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.	4028112059583	barcode no.

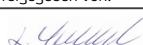
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1143 kJ / 324,3 kcal / 5,2 BE	energy
Fett	3,4 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	62,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,4 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	4,1 g	dietary fibre
Eiweiß	10,0 g	protein
Salz	1,7 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: 24.09.2010	freigegeben von:	Version 14	gültig ab:
letzte Änderung am: 29.05.2020	GL 		01.06.2020