

**Produktspezifikation**
**Product specification**

Bio Roggiss®

Artikel-Nr. 5959

Bio "Roggiss®"

Article-No. 5959

 „Kräftig-rustikales Roggenbrötchen“  
 Roggenbrötchen mit Weizenanteil,  
 vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Rustic rye roll with a powerful taste“  
 Rye roll with wheat,  
 pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Roggenmehl 1150*	Deutschland/BY	rye flour 1150*	Germany/Bavaria
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Vollkornroggensauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal rye sourdough*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Kartoffelflocken*	Deutschland	potato flakes*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Weizeneiweiß*	Deutschland	wheat gluten*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau

\*from controlled organic agriculture

Enthaltene Allergene\*\*: Gluten

Included allergens\*\*: gluten

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe	ca. 55 x 11 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Wareausgang	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
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	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.	4028112059590	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1051 kJ / 251 kcal / 3,6 BE	energy
Fett	1,2 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,9 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,4 g	dietary fibre
Eiweiß	16,3 g	protein
Salz	1,3 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

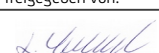
\*\* May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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: 08.02.2007	freigegeben von:	Version 18	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020