

<b>Produktspezifikation</b>	<b>Product specification</b>
Bio Vollkorn Dinkel-Fitnessbrötchen	Bio wholemeal spelt fitness roll
Artikel-Nr. 5989	Article-No. 5989

<p>„Eine Rezeptur-Balance mit frischen Äpfeln und Bananen“ Vollkorndinkelbrötchen mit Körner- und Fruchtanteil, vorgebacken, tiefgefroren</p>		<p>„Well-balanced recipe with fresh apples and bananas“ Wholemeal spelt roll mixed with seeds and fruits, pre-baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Vollkorndinkelmehl* 46% Wasser Bananenscheiben* Sonnenblumenkerne* Äpfel* Dinkelmehl 812* Sonnenblumenöl* Rohrohrzucker* Meersalz Hefe* Vollkorndinkelsauerteig* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Ecuador Ungarn Deutschland Deutschland/BY Deutschland Brasilien Belgien Deutschland Deutschland/BY Brasilien	<b>Dough:</b> wholemeal spelt flour* 46% water banana slices* sunflower seeds* apples* spelt flour 812* sunflower oil* raw cane sugar* sea salt yeast* wholemeal spelt sourdough* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Ecuador Hungary Germany Germany/Bavaria Germany Brazil Belgium Germany Germany/Bavaria Brazil
<b>Bestreung:</b> Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	<b>Topping:</b> spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

<b>Enthaltene Allergene**:</b> Gluten	<b>Included allergens**:</b> gluten
---------------------------------------	-------------------------------------

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre baked	convenience grade
Größe	ca. 100 x 65 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 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.	4028112059897	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1173 kJ / 250 kcal / 3,4 BE	energy
Fett	5,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	41,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	7,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,8 g	dietary fibre
Eiweiß	8,7 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.

Erstellung am: 08.02.2007	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 	Version 19	01.06.2020