


Produktspezifikation		Product specification	
Bio Vollkorn Dinkelkraftbrot	Artikel-Nr. 6002	Bio wholemeal spelt power bread	Article-No. 6002

<p>„Mildes Dinkelvollkornbrot mit Karotten und Saaten“ Vollkorndinkelbrot mit Karotten und Saatenmischung, vorgebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>Serving suggestion</p>	<p>„Soft wholemeal spelt bread with carrots and seeds“ Wholemeal spelt bread mixed with carrots and seeds, pre-baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Vollkorndinkelmehl* 35% Wasser Karotten* Leinsaat braun* Leinsaat gold* Dinkelflocken* Kürbiskerne* Sonnenblumenkerne* Vollkorndinkelsauerteig* Dinkelmalz* Meersalz Apfelmehl* Hefe*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Deutschland Deutschland Deutschland/BY China Ungarn Deutschland/BY Deutschland Belgien Deutschland/Österreich/Italien Deutschland	Dough: wholemeal spelt flour* 35% water carrots* flax seeds brown* flax seeds gold* spelt flakes* pumpkin seeds* sunflower seeds* wholemeal spelt sourdough* spelt malt* sea salt apple flour* yeast*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Germany Germany Germany/Bavaria China Hungary Germany/Bavaria Germany Belgium Germany/Austria/Italy Germany
Bestreung: 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	500g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe	ca. 140 x 85 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:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	Backprogramm 5 / baking program 5	defrosting time
Backzeit	 15 - 20 Min.	baking time
Backtemperatur	160° - 200° 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		Outer packaging
Innenverpackung	Papierkarton / paper carton	Inner packaging
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	LDPE-Folie/foil	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	585 mm x 392 mm x 184 mm	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	11000 g	pieces per carton
Kartons pro Lage	22	cartons per layer
Kartons pro Palette	4	cartons per pallet
Barcode Nr.	40	barcode no.
	4028112060022	

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1309 kJ / 313 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	9,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,1 g	carbohydrates
- davon Zucker	8,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	6,1 g	dietary fibre
Eiweiß	13,2 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: 16.02.2015	freigegeben von:		gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 	Version 6	01.06.2020