


Produktspezifikation		Product specification	
Bio Vollkorn Dinkel-Sonnenblumenbrötchen	Artikel-Nr. 5988	Bio wholemeal spelt flour sunflower roll	Article-No. 5988

<p>„Korn frisch vermahlen - Ballaststoffe und Geschmack pur!“ Dinkelvollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen, vorgebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>„Freshly grinded corn - fibres and taste at its best!“ Wholemeal spelt roll with sunflower seeds, pre-baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Vollkorndinkelmehl* 46% Wasser Sonnenblumenkerne* 9% Dinkelmehl 812* Sonnenblumenöl* Meersalz Hefe* Vollkorndinkelsauerteig* Dinkelmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Ungarn Deutschland/BY Deutschland Belgien Deutschland Deutschland/BY Deutschland Brasilien	Dough: wholemeal spelt flour* 46% water sunflower seeds* 9% spelt flour* sunflower oil* sea salt yeast* wholemeal spelt sourdough* spelt malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Hungary Germany/Bavaria Germany Belgium Germany Germany/Bavaria Germany Brazil
Bestreuung: Sonnenblumenkerne*	Ungarn	Topping: sunflower seeds*	Hungary
*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. 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
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.	4028112059880	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1294 kJ / 309 kcal / 3,6 BE	energy
Fett	13,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	43,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	8,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	6,0 g	dietary fibre
Eiweiß	13,0 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: 06.02.2007	freigegeben von:	Version 16	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020