

Produktspezifikation

Bio 5er Pack Vollkorndinkelbrötchen

Artikel-Nr. 5990

Product specification

Bio pack-of-5 wholemeal spelt roll

Article-No. 5990

 „Knuspriges Brötchen mit frisch vermahlenem Dinkel“
 Vollkorndinkelbrötchen,
 vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Crispy roll with freshly grinded spelt“
 Wholemeal spelt roll,
 pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Vollkorndinkelmehl* 51%	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* 51%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Sonnenblumenöl*	Deutschland	sunflower oil*	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Vollkorndinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Dinkelmalz*	Deutschland/BY	spelt malt*	Germany/Bavaria
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	450 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 x184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	4500 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	10	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr. Karton	4028112010034	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112008741	barcode no. bag

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1131 kJ / 268 kcal / 3,6 BE	energy
Fett	5,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	43,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,6 g	dietary fibre
Eiweiß	9,5 g	protein
Salz	1,5 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 12	gültig ab:
letzte Änderung am: 07.07.2020	GL 		07.07.2020