

Produktspezifikation

Bio Kürbiskernbrötchen

Artikel-Nr. 5992

Product specification

Bio pumpkin seeds roll

Article-No. 5992

„Das saftige Geschmackserlebnis mit vielen Kürbiskernen“
 Weizenbrötchen mit Körnermischung und Kürbiskernbestreuung, vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„A juicy flavour experience with many pumpkin seeds“
 Wheat roll with grain mixture, topped with pumpkin seeds, pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Leinsaat braun* 5%	Deutschland	flax seeds brown* 5%	Germany
Sonnenblumenkerne* 3%	Ungarn	sunflower seeds* 3%	Hungary
Kürbiskerne* 3%	China	pumpkin seeds* 3%	China
Roggenflocken* 3%	Deutschland/BY	rye flakes* 3%	Germany/Bavaria
Quark*	Deutschland/BY	curd*	Germany/Bavaria
Lupinenschrot*		grained lupin*	
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Äpfel*	Deutschland	apples*	Germany
Lupinenmehl*		lupin flour*	
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Apfelmehl*	Deutschland	apple flour*	Germany
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Sesam*	Äthiopien	sesame*	Ethiopia
Mohn*		poppy*	
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Weizeneiweiß*	Deutschland	wheat gluten*	Germany
Bestreuung:		Topping:	
Kürbiskerne*	China	pumpkin seeds*	China
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene:** Gluten, Milch-/Lupinenerzeugnisse, Sesam

Included allergens:** gluten, dairy/lupin products, sesame

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	5040g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	56	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059927	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1253 kJ / 299 kcal / 4,0 BE	energy
Fett	5,9 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	48,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	4,0 g	dietary fibre
Eiweiß	12,5 g	protein
Salz	1,7 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:	gültig ab:
letzte Änderung am: 08.07.2020	GL 	Version 22 08.07.2020