

Produktspezifikation

Product specification

Bio Mehrkornbrötchen

Artikel-Nr. 5993

Bio multicereal roll

Article-No. 5993

„Kernig-knuspriger Korngenuß!“
Weizenbrötchen mit Saatenmischung,
vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Enjoy this grainy crispy roll!“
Wheat roll with a mixture of 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/Österreich/Italien	apples flour*	Germany/Austria/Italy
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:	
Leinsaat braun*	Deutschland	flax seeds brown*	Germany
Sonnenblumenkerne*	Ungarn	sunflower seeds*	Hungary
Leinsaat gold*	China/Argentinien/Kanada	flax seeds gold*	China/Argentina/Canada
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

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

Included allergens:** gluten, milk-/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	4800 g	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.	4028112059934	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	944 kJ / 226 kcal / 3,3 BE	energy
Fett	3,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	39,5 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,4 g	dietary fibre
Eiweiß	8,9 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.

Ersterstellung am: 09.02.2007	freigegeben von:	Version 21	gültig ab:
letzte Änderung am: 07.07.2020	GL 		07.07.2020