

Produktspezifikation

Bio Ökiss®

Artikel-Nr. 5997

Product specification

Bio „Ökiss®“

Article-No. 5997

„Dinkel, Körner und Karotten, in dieser Kombination kaum zu toppen!“

Dinkelbrötchen mit Saatenmischung und Karottenstreifen, bestreut mit Dinkelflocken, vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Spelt, carrots and fresh seeds, in this combination hard to beat!“

Spelt roll with a mixture of seeds and pickled carrots, topped with spelt flakes, pre-baked, deep frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl*	Deutschland/BY	spelt flour*	Germany/Bavaria
Vollkorndinkelmehl*	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour*	Germany/Bavaria
Karottenstreifen*	Deutschland	pickled carrots*	Germany
Leinsaat braun*	Deutschland	flax seeds brown*	Germany
Kürbiskerne*	China	pumpkin seeds*	China
Sonnenblumenkerne*	Ungarn	sunflower seeds*	Hungary
Leinsaat gold*	Deutschland	flax seeds golden*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Vollkorndinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal speltsourdough*	Germany/Bavaria
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Apfelmehl*	Deutschland	apple flour*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
Dinkelflocken*	Deutschland	spelt flakes*	Germany
*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	degree of completion
Größe	95 x 95 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/ 400ml 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.	4028112059972	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1023 kJ / 244 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	6,2 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	33,6 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,3 g	fibre
Eiweiß	10,6 g	protein
Salz	1,4 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: 09.01.2019	freigegeben von:	Version 5	gültig ab:
letzte Änderung am: 20.11.2020	GL 		20.11.2020