

**Produktspezifikation**
**Product specification**

Bio Vollkorn Dinkel-Müslistange

Artikel-Nr. 5987

Bio wholemeal spelt muesli stick

Article-No. 5987

„Ein körniger, saftiger Knusperspaß!“  
 Vollkorndinkelbrötchen mit Körner- und Früchtemischung,  
 gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Crunchy, juicy enjoyment!“  
 Wholemeal spelt roll with a mixture of seeds and fruits,  
 baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Vollkorndinkelmehl* 30%	Deutschland/BY	<b>Dough:</b> wholemeal spelt flour* 30%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Sultaninen*	Türkei	sultanas*	Turkey
Sonnenblumenkerne*	EU	sunflower seeds*	EU
Cranberries* getrocknet, gesüßt	Nicht-EU	dried cranberries sweetened*	Non-EU
Dinkelmehl 812*	Deutschland/BY	spelt flour 812*	Germany/Bavaria
Mandeln*	EU	almonds*	EU
Agavendicksaft*	Mexico	agave syrup*	Mexico
Äpfel*	EU	apples*	EU
Dinkelflocken*	Deutschland	spelt flakes*	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Apfelmus*	Deutschland/EU	apple puree*	Germany/EU
Sonnenblumenöl*	EU	sunflower oil*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
<b>Bestreuung:</b> Sonnenblumenkerne*	EU	<b>Topping:</b> sunflower seeds*	EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene: Gluten, Schalenfrüchte

Included allergens: gluten, nuts

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	ca. 180 x 50 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 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	 7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	nein / no	water steam quantity per 100lt./cooking space volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
<b>Innenverpackung</b>	LDPE-Folie/foil	<b>Inner packaging</b>
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	7200 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	72	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059873	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1087 kJ / 258 kcal / 3,4 BE	energy
Fett	5,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	40,8 g	carbohydrates
- davon Zucker	17,6 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,2 g	dietary fibre
Eiweiß	7,9 g	protein
Salz	0,68 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 22	gültig ab:
letzte Änderung am: 30.03.2022	GL 		30.03.2022