

## Produktspezifikation

Bio 5er Pack Ökiss®

Artikel-Nr. 1006

## Product specification

Bio pack-of-5 „Ökiss®“ roll

Article-No. 1006

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

Dinkelbrötchen mit Körnermischung und Karottenstreifen, bestreut mit Dinkelflocken, gebacken, tiefgefroren

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Serviervorschlag



Servingsuggestion

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

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

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl* (25%)	Deutschland/BY	spelt flour* (25%)	Germany/Bavaria
Körnermischung (13%) (Leinsaat braun*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat gold*)	EU-/Nicht EU	mixture of grains (13%) (flax seeds brown*, pumpkin seeds*, sunflower seeds*, flax seeds golden*)	EU/Non-EU
Vollkorn-Dinkelmehl* (10%)	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* (10%)	Germany/Bavaria
Karottenstreifen* (8%)	EU	pickled carrots* (8%)	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Dinkelsauerteig*	Deutschland/BY	spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Apfelmus*	EU	apple puree*	EU
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
<b>Bestreung:</b>		<b>Topping:</b>	
Dinkelflocken* (8%)	Deutschland	spelt flakes* (8%)	Germany
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene\*\* : Gluten

Included allergens\*\* : gluten

Produktinformationen		Product information
Gewicht pro Packung, gefroren	450 g	weight per package, deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Verpackungsgröße (Länge x Breite x Höhe)	330 mm x 250 mm x 45 mm	size of package (length x width x height)
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./oven 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	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	4028112010065	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112008789	barcode no. bag

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1004 kJ / 239 kcal / 2,8 BE	energy
Fett	6,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	33,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,3 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,3 g	fibre
Eiweiß	10,4 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, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

Percentages always refer to the entire product. We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Erstellung am: 02.04.2020	freigegeben von:	Version 5	gültig ab:
letzte Änderung am: 12.10.2022	GL 		01.11.2022