

Produktspezifikation	Product specification
Bio 5er Pack Vollkorn-Dinkelbrötchen	Bio pack-of-5 wholemeal spelt roll
Artikel-Nr. 5990	Article-No. 5990



<p>„Knuspriges Brötchen mit frisch vermahlenem Dinkel“ Vollkorndinkelbrötchen, gebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>Serving suggestion</p>	<p>„Crispy roll with freshly grinded spelt“ wholemeal spelt roll, baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Vollkorn-Dinkelmehl* (60%)	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* (60%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Sonnenblumenöl*	EU	sunflower oil*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Vollkorn-Dinkelsauerteig*	Deutschland/BY	wholemeal spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil

*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 65 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
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	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	4028112010034	barcode no. carton
Barcode Nr. Beutel	4028112008741	barcode no. bag

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1030 kJ / 244 kcal / 3,3 BE	energy
Fett	4,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	39,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	4,9 g	dietary fibre
Eiweiß	8,5 g	protein
Salz	1,4 g	salt

** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenthaltiges 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.

Ersterstellung am: 08.02.2007	freigegeben von:	Version 15	gültig ab:
letzte Änderung am: 12.10.2022	GL 		01.11.2022