


Produktspezifikation		Product specification	
Bio Dinkel-Baguettestange	Artikel-Nr. 6016	Bio spelt baguette breadstick	Article-No. 6016

<i>„Französischer Klassiker mit fränkischem Dinkel“</i> Dinkelbrot, vorgebacken, tiefgefroren	Serviervorschlag 	<i>„French classic baguette made from Franconian spelt“</i> spelt breadstick, pre-baked, deep-frozen	Serving suggestion
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Dinkelmehl 812* (60%) Wasser Meersalz Hefe* Dinkelsauerteig* Dinkelmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Belgien Deutschland Deutschland/BY Deutschland Brasilien	<b>Dough:</b> spelt flour 812* (60%) water sea salt yeast* spelt sourdough* spelt malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Belgium Germany Germany/Bavaria Germany Brazil
<b>Bestreuung:</b> Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	<b>Topping:</b> spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten	Included allergens**: gluten
--------------------------------	------------------------------

Produktinformationen	Product information
Stückgewicht gefroren	300 g weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 350 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 7 / baking program 7	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	 14 – 17 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	6000g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	20	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112060169	barcode no.


Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	911 kJ / 215 kcal / 3,5 BE energy
Fett	0,8 g fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g - thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	42,1 g carbohydrates
- davon Zucker	0,8 g - thereof sugar
Ballaststoffe	2,5 g dietary fibre
Eiweiß	8,4 g protein
Salz	1,0 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.

Ersterstellung am: 18.12.2013	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 	Version 10 01.11.2022