

**Produktspezifikation**

Bio Dinkel-Kornbaguette

Artikel-Nr. 6017

**Product specification**

Bio spelt corn baguette

Article-No. 6017

„Französisches Landbaguette aus dunklem Dinkelteig mit vielen Körnern“  
 Dinkelbrot mit Körnermischung, vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Baguette French style made from dark spelt dough with lots of grains“  
 spelt bread stick with grains, pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> Dinkelmehl 812* (51%) Wasser Körnermischung (4%) (Leinsaat braun*, Sonnenblumenkerne*, Roggenflocken*, Kürbiskerne*) Hefe* Meersalz Dinkelsauerteig* Lupinenschrot* Dinkelmalz* Äpfel* Lupinenmehl* Roggenröstmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY/EU/Nicht-EU  Deutschland Belgien Deutschland/BY EU Deutschland Deutschland EU Deutschland Brasilien	<b>Dough:</b> spelt flour 812* (51%) water grain mixture (4%) (flax seeds brown*, sunflower seeds*, rye flakes*, pumpkin seeds*) yeast* sea salt spelt sour dough* grained lupin* spelt malt* apples* lupin flour* roasted rye malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria/EU/Non-EU  Germany Belgium Deutschland/BY EU Germany Germany EU Germany Brazil
<b>Bestreung:</b> Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	<b>Topping:</b> spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene\*\*: Gluten, Lupinenerzeugnisse

Included allergens\*\*: gluten, lupin products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	300 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe	rechteckig, rectangular, ca. 340 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	6000 g	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.	4028112060176	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	888 kJ / 210 kcal / 3,2 BE	energy
Fett	1,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	38,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,8 g	dietary fibre
Eiweiß	8,6 g	protein
Salz	1,1 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: 07.02.2007	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 	Version 25 01.11.2022