

**Produktspezifikation**

**Product specification**

Bio Dinkelkorniss®

Artikel-Nr. 5978

Bio "Dinkelkorniss®" spelt roll

Article-No. 5978

„Die Körner-Komposition mit bayerischem Dinkel“  
Dinkelbrötchen,  
vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„The grain composition with Bavarian spelt“  
spelt roll,  
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* (50%) Wasser Körnermischung (12%) (Sonnenblumenkerne*, Leinsaat braun*, Sesam*) Meersalz Hefe* Dinkelmalz* Dinkelsauerteig* Sonnenblumenöl* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY EU/Nicht-EU Belgien Deutschland Deutschland Deutschland/BY EU Brasilien	<b>Dough:</b> spelt flour 812* (50%) water grain mixture (12%) (sunflower seeds* flax seeds brown*, sesame*) sea salt yeast* spelt malt* spelt sourdough* sunflower oil* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria EU/Non-EU Belgium Germany Germany Germany/Bavaria EU 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, Sesam

Included allergens\*\*: gluten, sesame

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe	oval, ca. 115 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 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 x184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	6000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059781	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1036 kJ / 245 kcal / 3,1 BE	energy
Fett	5,4 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	37,5 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,9 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,7 g	dietary fibre
Eiweiß	9,9 g	protein
Salz	1,2 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: 08.02.2007	freigegeben von:	Version 19	gültig ab:
letzte Änderung am: 13.10.2022	GL 		01.11.2022