

<b>Produktspezifikation</b>	<b>Product specification</b>
Bio Fränkisches Roggenbrot	Bio Franconian rye bread
Artikel-Nr. 6018	Article-No. 6018

<p>„Saftiger fränkischer Sauerteigklassiker“ Roggen-Dinkel-Mischbrot mit Sauerkraut, gebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p>		<p>servicing suggestion</p>	<p>„Classic Franconian sourdough bread“ rye-spelt bread mixed with pickled cabbage, baked, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany		


Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Roggenmehl 1150* (42%)	Deutschland/BY	rye flour 1150* (42%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Dinkelmehl 812* (17%)	Deutschland/BY	spelt flour 812* (17%)	Germany/Bavaria
Sauerkraut* (2%)	Deutschland	pickled cabbage* (2%)	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Roggensauerteig*	Deutschland/BY	rye sourdough*	Germany/Bavaria

\*aus kontrolliert ökologischem Anbau

\*from controlled organic agriculture

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

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	500 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 140 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 5 / baking program 5	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	 15 - 20 Min.	baking time
Backtemperatur	160° - 200° 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	11000 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	22	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112060183	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	841 kJ / 199 kcal / 3,4 BE	energy
Fett	0,8 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	40,7 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,8 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,6 g	dietary fibre
Eiweiß	5,4 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.

Ersterstellung am: 08.03.2021	freigegeben von:	Version 5	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 		01.11.2022