

Produktspezifikation		Product specification	
Bio Kürbiskernbrötchen	Artikel-Nr. 5992	Bio pumpkin seeds roll	Article-No. 5992

<p>„Das saftige Geschmackserlebnis mit vielen Kürbiskernen“ Weizenbrötchen mit Körnermischung und Kürbiskernbestreuung, vorgebacken, tiefgefroren</p>		<p>„A juicy flavour experience with many pumpkin seeds“ wheat roll with grain mixture topped with pumpkin seeds, pre-baked, deep-frozen</p>	
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Weizenmehl 550* Wasser Körnermischung (8%) (Leinsaat braun*, Sonnenblumenkerne*, Roggenflocken*, Kürbiskerne*, Sesam*, Mohn*) Quark* Lupinenschrot* Meersalz Hefe* Apfelmus* Dinkelsauerteig* Dinkelmalz* Äpfel* Lupinenmehl* Roggenröstmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY/EU/Nicht-EU Deutschland/BY EU Belgien Deutschland Deutschland Deutschland Deutschland EU Deutschland Brasilien	Dough: wheat flour 550* water grain mixture (8%) (flax seeds brown*, sunflower seeds*, rye flakes*, pumpkin seeds* sesame*, poppy*) curd cheese* grained lupin* sea salt yeast* apple puree* spelt sourdough* spelt malt* apples* lupin flour* roasted rye malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria/EU/Non-EU Germany/Bavaria EU Belgium Germany Germany Germany Germany EU Germany Brazil
Bestreung: Kürbiskerne* (15%)	Nicht-EU	Topping: pumpkin seeds* (15%)	Non-EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Milch-/Lupinenerzeugnisse, Sesam Included allergens**: gluten, dairy/lupin products, sesame

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 100 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
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	5040g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	56	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059927	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.337 kJ / 318 kcal / 3,3 BE	energy
Fett	10,2 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	40,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	4,7 g	dietary fibre
Eiweiß	14,5 g	protein
Salz	1,5 g	salt

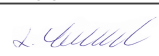
** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products,

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: 06.02.2007	freigegeben von:	Version 24	gültig ab:
letzte Änderung am: 13.10.2022	GL 		01.11.2022