

**Produktspezifikation**

**Product specification**

Bio Mehrkornbrötchen

Artikel-Nr. 5993

Bio multicereal roll

Article-No. 5993

„Kernig-knuspriger Korngenuss!“  
Weizenbrötchen mit Saatenmischung,  
vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Enjoy this grainy crispy roll!“  
wheat roll with a mixture of seeds,  
pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
<b>Teig:</b> 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/BY Deutschland Deutschland EU Deutschland/BY Brasilien	<b>Dough:</b> 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/Bavaria Germany Germany Germany EU Germany/Bavaria Brazil
<b>Bestreung:</b> Körnermischung (10%) (Leinsaat braun*, Sonnenblumenkerne*, Leinsaat gold*)	EU/Nicht-EU	<b>Topping:</b> grain mixture (10%) (flax seeds brown*, sunflower seeds*, flax seeds gold*)	EU/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:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	Backprogramm 4 / baking program 4	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 x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	5040 g	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.	4028112059934	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.173 kJ / 279 kcal / 3,2 BE	energy
Fett	7,5 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	38,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,8 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,4 g	dietary fibre
Eiweiß	11,8 g	protein
Salz	1,4 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, eggs/-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: 09.02.2007	freigegeben von:	Version 23	gültig ab:
letzte Änderung am: 13.10.2022	GL 		01.11.2022