

Produktspezifikation

Bio Vollkorn-Dinkelfitnessbrötchen

Artikel-Nr. 5989

Product specification

Bio wholemeal spelt fitness roll

Article-No. 5989

„Eine Rezeptur-Balance mit frischen Äpfeln und Bananen“
Vollkorn-Dinkelbrötchen mit Körner- und Fruchteanteil,
vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Well-balanced recipe with fresh apples and bananas“
wholemeal spelt roll mixed with seeds and fruits,
pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Vollkorn-Dinkelmehl* (47%)	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* (47%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Früchte (25%) (Äpfel*, Bananenscheiben*)	Deutschland/Nicht-EU	Fruits (25%) (apples*, banana slices*)	Germany/Non-EU
Sonnenblumenkerne* (13%)	EU	sunflower seeds* (13%)	EU
Sonnenblumenöl*	EU	sunflower oil*	EU
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Lupinenmehl*	EU	lupin flour*	EU
Vollkorn-Einkornmehl*	Deutschland/BY	wholemeal one-grained flour*	Germany/Bavaria
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentinien
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	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	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	5400 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.	4028112059897	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.255 kJ / 298 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	7,6 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	13,8 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,6 g	dietary fibre
Eiweiß	10,3 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, 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:	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 	Version 21 01.11.2022