

Produktspezifikation

Bio Vollkorn-Dinkelkraftbrot

Artikel-Nr. 6002

Product specification

Bio wholemeal spelt power bread

Article-No. 6002

„Mildes Dinkelvollkorn-Brot mit Karotten und Körnern“
Vollkorn-Dinkelbrot mit Karotten und Körnermischung,
gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Soft wholemeal spelt bread with carrots and grains“
wholemeal spelt bread mixed with carrots and grains,
baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Vollkorn-Dinkelmehl* (33%)	Deutschland/BY	wholemeal spelt flour* (33%)	Germany/Bavaria
Körnermischung (14%)	EU, Nicht- EU	mixed grains (14%)	EU/Non-EU
(Leinsaat braun*, Leinsaat gold*, Kürbiskerne*, Sonnenblumenkerne*)		(flax seeds brown*, flax seeds gold*, pumpkin seeds*, sunflower seeds*)	
Karotten* (8%)	EU	carrots* (8%)	EU
Dinkelflocken*	Deutschland	spelt flakes*	Germany
Dinkelsauerteig*	Deutschland/BY	spelt sourdough*	Germany/Bavaria
Apfelmus*	EU	apple puree*	EU
Dinkelmalz*	Deutschland	spelt malt*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Bestreung:		Topping:	
Dinkelgrieß*	Deutschland/BY	spelt semolina*	Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten

Included allergens**: gluten

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	500g	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.	4028112060022	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	890 kJ / 212 kcal / 2,2 BE	energy
Fett	6,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	26,6 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,0 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,8 g	dietary fibre
Eiweiß	9,8 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: 16.02.2015	freigegeben von:	Version 8	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 		01.11.2022