

Produktspezifikation

Product specification

Bio Vollkorn-Dinkel müsli stange

Artikel-Nr. 5987

Bio wholemeal spelt muesli stick

Article-No. 5987

„Ein körniger, saftiger Knusperspaß!“
Vollkorn-Dinkelbrötchen mit Körner- und Früchtemischung,
gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Crunchy, juicy enjoyment!“
wholemeal spelt roll with a mixture of grains and fruits,
baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Vollkorn-Dinkelmehl* (34%) Wasser Früchte (19%) (Sultaninen*, Cranberries*, Äpfel*) Körnermischung (11%) (Sonnenblumenkerne*, Mandeln*, Dinkelflocken*) Agavendicksaft* Hefe* Sonnenblumenöl* Meersalz Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY Nicht-EU/Deutschland EU//Deutschland Mexico Deutschland EU Belgien Brasilien	Dough: wholemeal spelt flour* (34%) water fruits (19%) (sultanas*, cranberries*, apples*) grain mixture (11%) (sunflower seeds*, almonds*, spelt flakes*) agave syrup* yeast* sunflower oil* sea salt acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Non-EU/Germany EU/Germany Mexico Germany EU Belgium Brazil
Bestreung: Sonnenblumenkerne*	EU	Topping: sunflower seeds*	EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Schalenfrüchte

Included allergens**: gluten, nuts

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	100 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 180 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 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	-	defrosting time
Backzeit	 7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	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	7200 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	72	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059873	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1100 kJ / 261 kcal / 3,5 BE	energy
Fett	5,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	4,7 g	carbohydrates
- davon Zucker	18,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	5,2 g	dietary fibre
Eiweiß	8,0 g	protein
Salz	0,7 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:	Version 23	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 		01.11.2022