

Produktspezifikation

Bio Vollkorn-Dinkelsonnenblumenbrötchen

Artikel-Nr. 5988

Product specification

Bio wholemeal spelt flour sunflower roll

Article-No. 5988

 „Korn frisch vermahlen - Ballaststoffe und Geschmack pur!“
 Vollkorn-Dinkelbrötchen mit Sonnenblumenkernen,
 vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Grain freshly milled – fibres and taste at its best!“
 wholemeal spelt roll with sunflower seeds,
 pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland


Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Vollkorn-Dinkelmehl* (54%) Wasser Sonnenblumenkerne* (12%) Sonnenblumenöl* Hefe* Meersalz Vollkorn-Dinkelsauerteig* Dinkelmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland/BY EU EU Deutschland Belgien Deutschland/BY Deutschland Brasilien	Dough: wholemeal spelt flour* (54%) water sunflower seeds* (12%) sunflower oil* yeast* sea salt wholemeal spelt sourdough* spelt malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany/Bavaria EU EU Germany Belgium Germany/Bavaria Germany Brazil
Bestreuung: Sonnenblumenkerne* (10%)	EU	Topping: sunflower seeds* (10%)	EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten

Included allergens**: gluten

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.	4028112059880	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.409 kJ / 335 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	10,0 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,0 g	carbohydrates
- davon Zucker	10,7 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	6,0 g	dietary fibre
Eiweiß	14,3 g	protein
Salz	1,2 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: 06.02.2007	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 14.10.2022	GL 	Version 18 01.11.2022