

Produktspezifikation

Product specification

Bio Hamburger Brötchen

Artikel-Nr. 5902

Bio "hamburger" bun

Article-No. 5902

"Softig-weich mit der Sesamnote – das ideale Brötchen für Ihre Burger!"

Weizenbrötchen mit Sesam, gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

"Soft-fluffy with a hint of sesame - the ideal bun for your burgers!"

wheat roll with sesame, baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Pflanzenmargarine (1.3%) (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Sonnenblumenlecithin*, Meersalz)	Deutschland	plant margarine (1.3%) (coconut oil*, shea butter*, water, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: sunflowerlecithin*, sea salt)	Germany
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Bestreung:		Topping:	
Sesam* (4%)	Uganda	sesame* (4%)	Uganda
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Sesam

Included allergens**: gluten, sesame

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	90 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rund / round, ca. 103 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	4320 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	48	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112059026	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1130 kJ / 268 kcal / 3,7 BE	energy
Fett	6,1 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	44,2 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,8 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,9 g	dietary fibre
Eiweiß	7,7 g	protein
Salz	1,1 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: 25.01.2010	freigegeben von:	Version 17	gültig ab:
letzte Änderung am: 13.10.2022	GL 		01.11.2022