

 Schedel		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		 Bioland  DE-ÖKO-006 EU-/Nicht-EU Landwirtschaft  vegan																																			
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD																																							
Produktspezifikation			Product specification																																				
Bio Oliviss		Artikel-Nr. 5965		Bio "Oliviss" Article-No. 5965																																			
„Mit ausgewählten Oliven ein mediterranes Highlight zum Genießen“ Weizenbrot mit Oliven, vorgebacken, tiefgefroren		Serviertvorschlag 		Serving suggestion „Enjoy a mediterranean highlight of selected olives“ wheat roll mixed with olives, pre-baked, deep-frozen																																			
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany																																					
<table><tr><th>Zutaten</th><th>Herkunftsland</th></tr><tr><td>Weizenmehl 550*</td><td>Deutschland/BY</td></tr><tr><td>Wasser</td><td>Deutschland/BY</td></tr><tr><td>Oliven* (17%)</td><td>EU</td></tr><tr><td>Meersalz</td><td>Belgien</td></tr><tr><td>Hefe*</td><td>Deutschland</td></tr><tr><td>Acerolapulver*</td><td>Brasilien</td></tr></table>		Zutaten	Herkunftsland	Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	Wasser	Deutschland/BY	Oliven* (17%)	EU	Meersalz	Belgien	Hefe*	Deutschland	Acerolapulver*	Brasilien	<table><tr><th>Ingredients</th><th>Country of origin</th></tr><tr><td>wheat flour 550*</td><td>Germany/Bavaria</td></tr><tr><td>water</td><td>Germany/Bavaria</td></tr><tr><td>olives* (17%)</td><td>EU</td></tr><tr><td>sea salt</td><td>Belgium</td></tr><tr><td>yeast*</td><td>Germany</td></tr><tr><td>acerola dry extract*</td><td>Brazil</td></tr></table>		Ingredients	Country of origin	wheat flour 550*	Germany/Bavaria	water	Germany/Bavaria	olives* (17%)	EU	sea salt	Belgium	yeast*	Germany	acerola dry extract*	Brazil								
Zutaten	Herkunftsland																																						
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY																																						
Wasser	Deutschland/BY																																						
Oliven* (17%)	EU																																						
Meersalz	Belgien																																						
Hefe*	Deutschland																																						
Acerolapulver*	Brasilien																																						
Ingredients	Country of origin																																						
wheat flour 550*	Germany/Bavaria																																						
water	Germany/Bavaria																																						
olives* (17%)	EU																																						
sea salt	Belgium																																						
yeast*	Germany																																						
acerola dry extract*	Brazil																																						
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture																																					
Enthaltene Allergene**: Gluten		Included allergens**: gluten																																					
<table><tr><th>Produktinformationen</th><th>Product information</th></tr><tr><td>Stückgewicht gefroren</td><td>100 g weight per piece deep-frozen</td></tr><tr><td>Vorfertigungsgrad</td><td>vorgebacken / pre-baked convenience grade</td></tr><tr><td>Größe</td><td>rechteckig / rectangular, ca. 150 mm size</td></tr><tr><td>Lagerung</td><td>-18° C storage</td></tr><tr><td>Mindesthaltbarkeitsdatum</td><td>12 Monate best before date</td></tr><tr><td>Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang</td><td>6 Monate minimum residual term as goods issue</td></tr></table>		Produktinformationen	Product information	Stückgewicht gefroren	100 g weight per piece deep-frozen	Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked convenience grade	Größe	rechteckig / rectangular, ca. 150 mm size	Lagerung	-18° C storage	Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate best before date	Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate minimum residual term as goods issue	<table><tr><th>Verarbeitungs- und Backanleitung:</th><th>Processing and baking instructions:</th></tr><tr><td>Antauzeit</td><td>Backprogramm 4 / baking program 4 defrosting time</td></tr><tr><td>Backzeit</td><td>- baking time</td></tr><tr><td>Backtemperatur</td><td> 10 – 12 Min. 170° - 210° C baking temperature</td></tr><tr><td>Wasserdampf</td><td>ja / yes water steam</td></tr><tr><td>Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen</td><td>400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation water steam quantity per 100lt./oven volume</td></tr></table>		Verarbeitungs- und Backanleitung:	Processing and baking instructions:	Antauzeit	Backprogramm 4 / baking program 4 defrosting time	Backzeit	- baking time	Backtemperatur	 10 – 12 Min. 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										
Produktinformationen	Product information																																						
Stückgewicht gefroren	100 g weight per piece deep-frozen																																						
Vorfertigungsgrad	vorgebacken / pre-baked convenience grade																																						
Größe	rechteckig / rectangular, ca. 150 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:	Processing and baking instructions:																																						
Antauzeit	Backprogramm 4 / baking program 4 defrosting time																																						
Backzeit	- baking time																																						
Backtemperatur	 10 – 12 Min. 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																																						
<table><tr><th>Umverpackung</th><th>Outer packaging</th></tr><tr><td>Innenverpackung</td><td>Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil</td></tr><tr><td>Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)</td><td>585 mm x 392 mm x 184 mm measurement of carton (length x width x height)</td></tr><tr><td>Nettogewicht Kartoninhalt</td><td>5400 g net weight per carton</td></tr><tr><td>Stückinhalt pro Karton</td><td>54 pieces per carton</td></tr><tr><td>Kartons pro Lage</td><td>4 cartons per layer</td></tr><tr><td>Kartons pro Palette</td><td>40 cartons per pallet</td></tr><tr><td>Barcode Nr.</td><td>4028112059651 barcode no.</td></tr></table>		Umverpackung	Outer packaging	Innenverpackung	Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil	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	54 pieces per carton	Kartons pro Lage	4 cartons per layer	Kartons pro Palette	40 cartons per pallet	Barcode Nr.	4028112059651 barcode no.	<table><tr><th>Ø Nährwertangaben pro 100 g</th><th>Ø Nutrient content per 100 g</th></tr><tr><td>Energie</td><td>1047 kJ / 248 kcal / 3,3 BE energy</td></tr><tr><td>Fett</td><td>6,6 g fat</td></tr><tr><td>- davon gesättigte Fettsäuren</td><td>1,0 g - thereof saturated fatty acids</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>39,6 g carbohydrates</td></tr><tr><td>- davon Zucker</td><td>0,9 g - thereof sugar</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>2,6 g dietary fibre</td></tr><tr><td>Eiweiß</td><td>6,5 g protein</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1,0 g salt</td></tr></table>		Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g	Energie	1047 kJ / 248 kcal / 3,3 BE energy	Fett	6,6 g fat	- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g - thereof saturated fatty acids	Kohlenhydrate	39,6 g carbohydrates	- davon Zucker	0,9 g - thereof sugar	Ballaststoffe	2,6 g dietary fibre	Eiweiß	6,5 g protein	Salz	1,0 g salt		
Umverpackung	Outer packaging																																						
Innenverpackung	Papierkarton / paper carton LDPE-Folie/foil																																						
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	54 pieces per carton																																						
Kartons pro Lage	4 cartons per layer																																						
Kartons pro Palette	40 cartons per pallet																																						
Barcode Nr.	4028112059651 barcode no.																																						
Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g																																						
Energie	1047 kJ / 248 kcal / 3,3 BE energy																																						
Fett	6,6 g fat																																						
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g - thereof saturated fatty acids																																						
Kohlenhydrate	39,6 g carbohydrates																																						
- davon Zucker	0,9 g - thereof sugar																																						
Ballaststoffe	2,6 g dietary fibre																																						
Eiweiß	6,5 g protein																																						
Salz	1,0 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. <table><tr><td>Ersterstellung am: 15.07.2022</td><td>freigegeben von:</td><td rowspan="2">Version 1</td><td rowspan="2">gültig ab: 01.11.2022</td></tr><tr><td>letzte Änderung am: /</td><td>GL </td></tr></table>						Ersterstellung am: 15.07.2022	freigegeben von:	Version 1	gültig ab: 01.11.2022	letzte Änderung am: /	GL 																												
Ersterstellung am: 15.07.2022	freigegeben von:	Version 1	gültig ab: 01.11.2022																																				
letzte Änderung am: /	GL 																																						