

 Schedel®		Schedel – Der ökologische Backspezialist GmbH Niederauer Str. 6, 96250 Ebensfeld-Unterneuses		  	
Kontrollnr.: DE-BY-006-40338-BCD					
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: Weizenmehl 550* Wasser Pflanzenmargarine (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaft-konzentrat*, konzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz) Hefe* Rohrohrzucker* Meersalz Acerolapulver* Bestreung: Sesam* (4%)		Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Deutschland Argentinien Belgien Brasilien Uganda	Dough: wheat flour 550* water plant margarine (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil* concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgent: lecithin*, sea salt) yeast* raw cane sugar* sea salt acerola dry extract* Topping: sesame* (4%)		Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Germany Argentina Belgium Brazil 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		1139 kJ / 270 kcal / 3,7 BE		energy	
Fett		6,3 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren		2,7 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		1,0 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.					
Ersterstellung am: 25.01.2010		freigegeben von:		gültig ab:	
letzte Änderung am: 04.09.2023		GL 		Version 18 04.09.2023	