

Produktspezifikation
Product specification

Bio Roggiss®

Artikel-Nr. 5959

Bio "Roggiss®"

Article-No. 5959

 „Kräftig-rustikales Roggenbrötchen“
 Roggenbrötchen mit Weizenanteil,
 vorgebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

 „Rustic rye roll with a powerful taste“
 rye roll with wheat,
 pre-baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Roggemehl 1150* (30%)	Deutschland/BY	rye flour 1150* (30%)	Germany/Bavaria
Weizenmehl 550* (29%)	Deutschland/BY	wheat flour 550* (29%)	Germany/Bavaria
Kartoffelflocken*	Deutschland	potato flakes*	Germany
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU
Roggenröstmalz*	Deutschland	roasted rye malt*	Germany
Roggensauerteig*	Deutschland/BY	rye sourdough*	Germany/Bavaria
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil



*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	rautenförmig / rhombic, ca. 130 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.	4028112059590	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	888 kJ / 210 kcal / 3,6 BE	energy
Fett	0,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	43,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	2,6 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	3,3 g	dietary fibre
Eiweiß	5,7 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: 08.02.2007	freigegeben von:	gültig ab:
letzte Änderung am: 30.08.2023	GL 	Version 21 30.08.2023