

 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 Dinkelkorniss®		Artikel-Nr. 5978	Bio "Dinkelkorniss®" spelt roll		Article-No. 5978
„Die Körner-Komposition mit bayerischem Dinkel“ Dinkelbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren		Serviertvorschlag 	„The grain composition with Bavarian spelt“ spelt roll, Pre-baked, deep-frozen		
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland			Country of production and origin: Germany		
Zutaten		Herkunftsland	Ingredients		Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* (50%) Wasser Körnermischung (12%) (Sonnenblumenkerne*, EU/Nicht-EU Leinsaat braun*, <u>Sesam</u> *) Meersalz Hefe* Dinkelmalz* Dinkelsauerteig* Sonnenblumenöl* Acerolapulver*		Deutschland/BY Deutschland/BY EU/Nicht-EU Belgien Deutschland Deutschland Deutschland/BY EU Brasilien	Dough: spelt flour 812* (50%) water grain mixture (12%) (sunflower seeds* flax seeds brown*, <u>sesame</u> *) sea salt yeast* spelt malt* spelt sourdough* sunflower oil* acerola dry extract*		Germany/Bavaria Germany/Bavaria EU/Non-EU Belgium Germany Germany Germany/Bavaria EU Brazil
Bestreung: Dinkelgrieß*		Deutschland/BY	Topping: spelt semolina*		Germany/Bavaria
*aus kontrolliert ökologischem Anbau			*from controlled organic agriculture		
Enthaltene Allergene**: Gluten, Sesam			Included allergens**: gluten, sesame		
Produktinformationen		Product information			
Stückgewicht gefroren		100 g		weight per piece deep-frozen	
Vorfertigungsgrad		vorgebacken / pre-baked		convenience grade	
Größe gebacken		oval, ca. 115 mm		size baked	
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 x184 mm		measurement of carton (length x width x height)	
Nettogewicht Kartoninghalt		6000 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.		4028112059781		barcode no.	
Ø Nährwertangaben pro 100 g				Ø Nutrient content per 100 g	
Energie		1128 kJ / 268 kcal / 3,1 BE		energy	
Fett		7,5 g		fat	
- davon gesättigte Fettsäuren		0,6 g		- thereof saturated fatty acids	
Kohlenhydrate		37,3 g		carbohydrates	
- davon Zucker		1,6 g		- thereof sugar	
Ballaststoffe		4,2 g		dietary fibre	
Eiweiß		10,7 g		protein	
Salz		1,3 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: 19.09.2024		GL 		Version 20 19.09.2024	