

1. Produktbezeichnung:	Mehrkornbrötchen 88 g, halbgebacken
2. Verkehrsbezeichnung: <small>gemäß LMKV-LMIV</small>	Mehrkornbrötchen, tiefgekühlt

3. Zutatenliste <small>(in absteigender Reihenfolge)</small>	<p>WEIZENMEHL *, Wasser, Backmischung (Leinsaat, GERSTENSAUERMALZSCHROT, WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, ROGGENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Zucker, WEIZENMALZMEHL, Salz, Säuerungsmittel E 270), HAFERFLOCKEN *, ROGGENMEHL *, Hefe, SESAM, Leinsaat, Salz, Verdickungsmittel E 412.</p> <p>* Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 56g Weizenmehl, 3g Haferflocken, 3g Roggenmehl verwendet.</p>
4. Allergene: <small>(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)</small>	Kann Spuren von Milch, Ei und Soja enthalten.

5. Backanleitung:	<p>Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen und ca. 10 Minuten antauen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen.</p> <p>Die Ofentemperatur und Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.</p>				
Stikkenofen:	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 100px;">200-210°C</td></tr> </table>	200-210°C	Backzeit (Min):	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 100px;">12-15 min</td></tr> </table>	12-15 min
200-210°C					
12-15 min					
Heißluftofen:	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 100px;">190-200°C</td></tr> </table>	190-200°C	Backzeit (Min.):	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 100px;">12-15 min</td></tr> </table>	12-15 min
190-200°C					
12-15 min					

6. Nährwertangaben pro 100g: <small>(fertig gebackener Artikel)</small>	Brennwert (KJ / kcal):	1186	281
	Fett:	4,8	
	davon gesättigte Fettsäuren:	0,4	
	Kohlenhydrate:	47	
	davon Zucker:	0,9	
	Eiweiß:	9,8	
	Salz:	1,5	



8. Verpackung / Palettenschema:

Inhalt / Krt.	100	Stück		
Untereinheit:	100	Stück		
Gewicht Verpackung:	Beutel 0,0656	kg	Karton 0,722	kg
Gewicht Unterverpackung:	Beutel 0,0164	kg	Karton -	kg
Verpackungsmaterial	Karton Wellpappe, Beutel: LDPE Folie			
Maße der Untereinheit:		(L x B x H)		
Maße der Verpackungseinheit:	598x398x298 mm	(L x B x H)		
Gesamtgewicht je Karton:	9,596	kg		
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):	250,8	kg		
Krt. pro Lage:	4	Krt / Pal.:	24	Lagen / Pal.: 6
Palettenhöhe (inkl. Palette max. 2m)	1938	mm		
DEH EAN Code:	4020691142144			

9. MHD:

bei -18°C	365	Tage
Garantierte Restlaufzeit	240	Tage
Nach dem Auftauen	1	Tag(e)

10. Stückgewicht, Größe:

	Soll	Toleranzen		
		Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:		0,0850	0,088	0,1000
- Teigeinwaage (kg):			0,105	
- Füllung (kg):				
- Dekor (kg):				
- Ausbackgewicht (kg):			0,08	
Länge (cm):		9,0	9,8	10,5
Breite (cm):		9,0	9,8	10,5
Höhe (cm):		4,0	4,5	5,0
Durchmesser (cm):				

11. Produktbeschreibung

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Halb- / vorgebackenes Produkt | <input type="checkbox"/> vorgegartes Produkt |
| <input type="checkbox"/> ungegartes Produkt | <input type="checkbox"/> Fertig gebacken |

12. Sensorische Merkmale

(ungebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste
Innere Beschaffenheit:	feine Krumenstruktur
Geruch und Geschmack:	artypischer Geruch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck im

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	rösche Kruste
Innere Beschaffenheit:	feine Krumenstruktur
Geruch und Geschmack:	artypischer Geruch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck im

13. Allergenmanagement

Kategorie	It.Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände, in der jeweils gültigen Fassung. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.