

Produktspezifikation

Produktinformation:

Artikel-Nr. (LUG):	224730
Produktname:	Gigant Sesam Brötchen
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV:	Softes Weizenbrötchen für Hamburger mit Sesam bestreut, tiefgekühlt
Handelsname:	Tifa

Produktabbildung:	
-------------------	--

Produktformat:

Im aufgetauten Zustand:	Standard:	Toleranz:
Höhe:	47 mm	+/- 4 mm
Durchmesser:	145 mm	+/- 5 mm

Gewicht:

	Standard:	Toleranz:
Gewicht pro Stück:	126 g	+10 g /- 5 g
Nettogewicht pro Beutel:	504 g	TU1/TU2
Nettogewicht pro Karton:	3024 g	
Bruttogewicht pro Karton:	3492 g	
Tara – Beutel:	6 g - Mittelwert	
Tara - Karton:	375g - Mittelwert	
Tara - Inlay	57g - Mittelwert	

Verpackung:

Stück pro Beutel:	4
Beutel pro Karton:	6
Kartons pro Lage:	6
Kartons pro Palette:	60

Verpackungsmaterial / -format:

Beutelformat (plano):	425 mm / 235 mm
Beutelverpackungsmaterial / Stärke:	LDPE 30 µm
Beuteletikett:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Beuteletikettengröße:	44 x 34 mm
Sprachausstattung:	DE

Karton:

Kartonformat (außen):	447 mm / 300 mm / 194 mm
Kartonverpackungsmaterial:	Wellpappe
Kartonetikett:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Kartonetikettengröße:	137x85 mm
Sprachausstattung:	DE

Palette:

Palettenhöhe:	2090 mm
Palettentype:	<input checked="" type="checkbox"/> Euro <input type="checkbox"/> Industrie <input type="checkbox"/> Doppel-Stock
Folie um Palette:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

EAN-Code:

EAN-Code Karton:	4027453150973
EAN-Code Beutel:	4027453151239

Deklaration der Zutatenliste auf Verpackung nach LMIV:

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Rapsöl, Hefe, SESAMSAMEN 1,5%, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel:(Ascorbinsäure, Cystein).
Kann Spuren von MILCH enthalten.

GMO-Angabe:

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und 1830 / 2003.
--

Mikrobiologische Richtwerte (basierend auf Richtlinien der DGHM):

Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁵ KbE/g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ² KbE/g
Escherichia coli	1 x 10 ¹ KbE/g
Schimmelpilze	1 x 10 ² KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ¹ KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ² KbE/g
Salmonella:	n.n. in 25 g (Warnwert)
Listeria monocytogenes:	1 x 10 ² KbE/g (Warnwert)

Chemische Spezifikation – Nährwerte pro 100 g:

KJ/kcal:	1214/288
Fett:	5,3 g
- gesättigte Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	50,0 g
- davon Zucker:	7,5 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß (Protein):	8,7 g
Salz:	0,8 g

Ernährungsinformation:

Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch: (Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile und Honig.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Vegan / Vegetabil: (Keine Zutaten tierischer Herkunft.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung:

Allergen	Vorhanden (als Zutat, als Teil einer Zutat)	Allergen im Betrieb vor-handen und/oder von Vorlieferanten als Kontaminationsrisiko angegeben. Spurenkennzeichnung auf Verpackung empfohlen.*	Genauere Beschreibung des Allergens und seiner Herkunft:
01 Glutenthaltiges Getreide / -erzeugnisse	x		Weizen
02 Krebstiere / -erzeugnisse			
03 Eier / -erzeugnisse			
04 Fisch / -erzeugnisse			
05 Erdnüsse / -erzeugnisse			
06 Soja / -erzeugnisse			
07 Milch / -erzeugnisse einschl. Laktose		x	
08 Schalenfrüchte / -erzeugnisse			
09 Sellerie / -erzeugnisse			
10 Senf / -erzeugnisse			
11 Sesamsamen / -erzeugnisse	x		Sesamsamen
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer			

	Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angeben			
13	Lupine / -erzeugnisse			
14	Weichtiere / -erzeugnisse			

*Nicht aufgeführt sind Allergene, die theoretisch vorhanden sein können, deren Spurenkennzeichnung nach Risikobewertung aber nicht sinnvoll ist.

Aufbewahrung:	<input checked="" type="checkbox"/> Tiefgekühlt – Bei –18 °C oder kälter.
	<input type="checkbox"/> Andere:
Zubereitungsempfehlung:	<input checked="" type="checkbox"/> Auftauen bei Raumtemperatur. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Im verschlossenen Beutel aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verzehren.
Haltbarkeit ab Produktionsdatum:	<input checked="" type="checkbox"/> 15 Monate <input type="checkbox"/> Tage
Haltbarkeitsdatumsangabe:	<input type="checkbox"/> TT/MM/JJ <input checked="" type="checkbox"/> TT/MM/JJJJ <input type="checkbox"/> MM/JJJJ
Haltbarkeitsdatumsangabe vorhanden auf:	<input type="checkbox"/> Folie <input checked="" type="checkbox"/> Beuteletikett <input type="checkbox"/> Karton <input checked="" type="checkbox"/> Kartonetikett <input checked="" type="checkbox"/> Palettenetikett
Lot.-Nr.:	<input checked="" type="checkbox"/> <u>L 8 14 1</u> Erklärung: L – Lot 8 – laufende Jahr 14 – Woche 1 – Tag
Lot.-Nr.-Angabe vorhanden auf:	<input type="checkbox"/> Folie <input checked="" type="checkbox"/> Beuteletikett <input type="checkbox"/> Karton <input checked="" type="checkbox"/> Kartonetikett <input checked="" type="checkbox"/> Palettenetikett

Herstellerangeben:

Hersteller:	Lantmännern Unibake Germany GmbH & Co. KG Linzer Str. 9 28359 Bremen
Produktionsstandort:	Harrislee
Zolltarifnummer:	19059030

Dokument – Produktspezifikation:

	Datum:	Name:
Bearbeitet/Freigabe:	17.04.2023	O. Kralitsch
Geprüft:	17.04.2023	M. Kujath