

13212 Fischer Jumbokaisersemmel

Steinofen TK 85g 50/# kl.



Artikelbezeichnung	13212 Fischer Steinofen-Jumbokaisersemmel 85g, 50 Stk./Karton, 32 Kartons/Palette
Englische Artikelbezeichnung	Stone oven baked jumbo bread roll 85 g, for ready-bake, deep-frozen, 50 pcs./ctn., 32 ctn./pal.
Bezeichnung des Lebensmittels	Steinofen-Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgekühlt Anmerkung: die Bezeichnung „Steinofenbrot“ kann lt. Codex B18 für Backwaren verwendet werden, dass während der gesamten Backzeit auf nichtmetallischen Backgutträgern gebacken wurde (wie Natur-, Kunststein und Schamotte).
Füllmenge	85 x 50 g netto = 4.250 g
Produktbeschreibung	Typische, große Kaisersemmel mit stark hochgezogenem Ausbund, gestanzt, glänzende Oberfläche, goldgelb gebacken. Der Teigling wird langzeitgeführt und weist eine besonders offene, unregelmäßige Porung auf. Das Gebäck ist dadurch besonders aromatisch und zeichnet sich durch eine lange Frischhaltung aus. Das Gebäck wird direkt auf Steinplatten sehr kurz und heiß gebacken, wodurch es eine typische Optik, sehr zartsplittrige Kruste und saftige Krume erhält.
Haltbarmachung	tiefgekühlt
Zutatenliste (in absteigender Reihenfolge gemäß VO (EU) 1169/2011)	Weizenmehl , Weizenvorteig (Weizenmehl , Wasser, Hefe), Wasser, Roggenmehl , Rapsöl, Speisesalz, Hefe, Weizenmalzmehl , Dextrose, Weizengrieß , Kartoffelstärke. Kann Spuren von Lupinen, Milch, Schalenfrüchten, Sesam und Soja enthalten.
Wertbestimmende Inhaltsstoffe (in % bezogen auf Endprodukt)	Weizenmehl 74 %

Enthaltene Allergene (lt. Anhang II, VO (EU) 1169/2011)

(+) enthalten (-) nicht enthalten

Glutenhaltiges Getreide	(+)	Schalenfrüchte	(-)*
Krebstiere	(-)	Sellerie	(-)
Eier	(-)	Senf	(-)
Fische	(-)	Sesamsamen	(-)*
Erdnüsse	(-)	Schwefeldioxid & Sulphite > 10 mg/kg	(-)
Sojabohnen	(-)*	Lupine	(-)*
Milch	(-)*	Weichtiere	(-)

(*) Im Betrieb verarbeitet. Kreuzkontaminationen werden durch entsprechende
Reinigungsmaßnahmen bestmöglich vermieden, können aber nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitungsanweisung

Das tiefgekühlte Gebäck im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 5 – 7 Minuten fertig
backen. Vor dem Verzehr gut auskühlen lassen.

13212 Fischer Jumbokaisersemmel

Steinofen TK 85g 50/# kl.



Sensorische Beschreibung

Aussehen	Typische gestanzte 5-teilige Semmel, hochgezogener Ausbund
Farbe	Goldgelb gebacken
Geruch	Arteigen, typisch, aromatisch
Geschmack	Arteigen, typisch, aromatisch
Konsistenz	Unregelmäßige, offene und sehr saftige Porung, feine Kruste, lange Frischhaltung

Nährwerte (pro 100 g)

Energiewert	1174 kJ / 277 kcal	- davon Zucker	1,6 g
Fett	2,2 g	Ballaststoffe	3,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Eiweiß	9,7 g
Kohlenhydrate	53 g	Salz	1,7 g
Angaben pro Stk. / Portion (85 g) 235 kcal / 12 %* RM			
*RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal).			

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE / g
Enterobacteriaceae	< 10 ² KBE / g
Escherichia coli	< 10 ² KBE / g
Staphylococcus	< 10 ² KBE / g
Salmonella spp.	entsprechend VO (EG) Nr. 2073/2005
Listeria monocytogenes	entsprechend VO (EG) Nr. 2073/2005
Hefe	< 10 ³ KBE / g
Schimmelpilze	< 10 ³ KBE / g

Mindesthaltbarkeit	300 Tage
Restlaufzeit	120 Tage

Abmessungen / Stückgewicht

Länge	Min: mm	Max: mm
Breite	Min: mm	Max: mm
Höhe	Min: 40 mm	Max: 60 mm
Durchmesser	Min: 100 mm	Max: 120 mm
Stückgewicht	Min: 83 g	Max: 95 g

Verpackungsmaterial

Einzelverpackung	HD-PE Beutel
Transportverpackung	Karton

Logistische Daten

Kartoninhalt	50 Stück
Kartonformat	586 x 401 x 215 mm
Einheit / Lage	4 Kartons
Palettenfaktor	32 Kartons

Vorbestellzeit	Lt. Angebot
Mindestbestellmenge	Lt. Angebot

13212 Fischer Jumbokaisersemmel

Steinofen TK 85g 50/# kl.



Lagerbedingungen	Tiefgekühlt bei – 18 °C lagern und nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Codierung (Chargennr.)	TT MM JJJJ, LOT 12345
EAN-Code	Karton: 9001624132123
Produktionsstätte	Wien II
Ursprungsland	Österreich
Zolltarifnummer	1905 90 30
Qualitätszertifikat	IFS Food

Verbindliche Produktvorgaben

Transfettsäuregehalt entspricht der Verordnung (EU) 2019/649 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) 1925/2006 betreffend andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.

Einhaltung der Richtwerte bzw. Umsetzung der Anforderungen zur Minimierung des Acrylamidgehalts in unseren Produkten lt. VO (EU) 2017/2158.

Eingesetzte Primärverpackungen entsprechen den EU-Verordnungen Nr. 2023/2006 und Nr. 1935/2004. Die Primärverpackungen aus Kunststoff entsprechen der VO (EU) 10/2011 für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt. Konformitätserklärungen und Migrationsuntersuchungen können bei Bedarf bereitgestellt werden.

Spezielle Angaben zum Produkt

Der Lieferant bestätigt folgende Angaben zum Produkt:

x ... entspricht ☐ ... entspricht nicht

Palm(kern)öl

Enthält das Produkt Palm(kern)öl bzw. Inhaltsstoffe, die aus Palm(kern)öl hergestellt werden?

☐ ja x nein

Wenn ja:

Anteil von Palmöl/Palmkernöl am Gesamtprodukt in Gew%:
Stammen mind. 95 % des eingesetzten Palm(kern)öls aus RSPO-zertifizierten Quellen (MB, SEG, IP)?

☐ Ja ☐ nein

Welches System?

- ☐ Mass Balance
- ☐ Segregation
- ☐ Identity Preserved

Verfügt die Produktionsstätte der Endfertigung über eine gültige RSPO Supply Chain Zertifizierung?

x Ja ☐ nein

Welches System?

Gentechnologie

- ☐ Auslobung als Gentechnik-frei gemäß der Richtlinie zur Definition der "Gentechnikfreien Produktion" von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung (06.12.2007)
- ☐ Kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 (GMO)

Kakao

Enthält das Produkt Kakaobestandteile?

☐ Ja x nein

Wenn ja:

Anteil an Kakao am Gesamtprodukt in %:
Es wird zertifizierter Rohstoff aus folgendem Nachhaltigkeitssystem eingesetzt:
Anteil zertifizierter Kakao an Gesamtkakaomenge:

13212 Fischer Jumbokaisersemmel
Steinofen TK 85g 50/# kl.

☒ Mass Balance
☐ Segregation
☐ Identity Preserved
Ist Palm(kern)öl als Zutat auf der
Verpackung deklariert?
☐ Ja ☒ nein

Eier

- ☐ Das Produkt enthält Eier aus Bodenhaltung mit Herkunft Österreich
- ☐ Das Produkt enthält Bio-Eier mit Herkunft Österreich

07.11.2019
Datum

Fischer Brot GmbH

Nebingerstraße 5, 4020 Linz
Tel. +43(0)732 666711-0, Fax -23

Firmenstempel

Daten wurden berechnet.

Produktfoto(s):