

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

782

Artikelname

Baguette-Brötchen

Bezeichnung

Weizenbrötchen

Fertigungsgrad

vorgebacken, tiefgekühlt

Zubereitungshinweise

Die gefrorenen Brötchen auf ein Backblech legen und mit Dampf ca. 10-12 Minuten bei 180-200°C fertig backen.



Verpackungseinheiten

Zolltarifnummer

19059030

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

95

Ausbackgewicht (ca.) in g

90

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

365

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

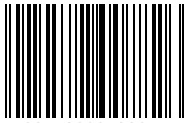
Garantierte Restlaufzeit in Tagen

180

Unterverpackung

EAN-Code Beutel

Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
80	 4024582007826	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
59,2	39,0	28,2
Brutto in kg	Netto in kg	
8,25	7,60	

Palette

Stück je Palette		
1.920		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
24	4	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	184,0
Brutto in kg	Netto in kg	
222,88	182,40	

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Gesamtgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg
	0,050	0,595

Kennzeichnungspflicht und Bestätigung

Kennzeichnung bzgl. GVO

Für das Produkt besteht gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln keine Kennzeichnungspflicht.

Lebensmittelrechtliche Bestätigung

Das Produkt und deren Verpackung entspricht den jeweils aktuellen und gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Artikeldaten

Artikel:	Baguette-Brötchen	Artikelnu	782
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Zutatenliste

Zutaten			
WEIZENMEHL; Wasser; Hefe; Salz; Verdickungsmittel (E412); WEIZENMALZMEHL; Emulgatoren (E472e)			
Kann Spuren enthalten von			
Sesamsamen			
Zusatzstoffe gem. LMIV		Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Guarkernmehl (E412), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e)			
Enthaltene Aromen			
Sonstige Informationen			
☐ Laktosefrei	☐ Glutenfrei	☐ Aus Sauerteig hergestellt	☐ Enthält Jodsalz
☒ Vegan	☒ Vegetarisch	☐ Bio-Produkt	

Artikeldaten

Artikel:	Baguette-Brötchen	Artikelnu	782
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
20 - 22	95
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
6 - 7	90
Höhe (ca.) in cm	
4 - 5	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

☐	Mikrobiologisch untersucht
☐	Halal zertifiziert
☐	Koscher zertifiziert

Nährwertangaben

<u>je 100g enthalten durchschnittlich</u>	
Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.048	247
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
1,0	0,10
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
49	4,0
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
3,5	8,8
Salzgehalt in g	
1,5	
Natrium in g	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
	<2

Artikeldaten

Artikel:	Baguette-Brötchen	Artikelnu	782
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
01	Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	☒	☐	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	☐	☐	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolazetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen	☐	☐	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke; b) Lactit	☐	☐	

Artikeldaten

Artikel:	Baguette-Brötchen	Artikelnu	782
Bezeichnung:	Weizenbrötchen		

Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV				
Nr.	Bezeichnung	Im Produkt enthalten	kann als mögliche Kreuzkontamination im Produkt enthalten sein	Angabe des Inhaltsstoffs / Bemerkung
08	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke	☐	☐	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	
12	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	☐	☐	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	

(1) Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Deklaration nur diejenigen Allergene kennzeichnet, die innerhalb unserer Produktionslinien vorkommen können. Jegliche Kreuzkontamination von Allergenen innerhalb des Aufback- und Verkaufsprozesses muss vom jeweiligen zusätzlichen Verwender deklariert werden. Eine individuelle Deklaration der Produkte in Bezug auf mögliche Spuren je nach Verbrauchsstelle ist somit vom letzten Inverkehrbringer zu gewährleisten.