

Produktspezifikation

Artikeldaten

Artikelnummer

6806

Artikelname

Franzbrötchen

Bezeichnung

Plunderteig mit Zimtfüllung (28%)

Fertigungsgrad

vorgegärt, tiefgekühlt

Backanleitung

Das Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und das Produkt mit Dampf backen. Backtemperatur: 170-190°C, Backzeit: ca. 19-21 Minuten



Logistische Daten

Zolltarifnummer

19012000

Tiefkühlgewicht (ca.) in g

125

Ausbackgewicht (ca.) in g

109

Herkunftsland

Deutschland

Lagerung bei mind. °C

-18

Mindesthaltbarkeit in Tagen

375

Verpackungsmaterial

Wellpappkarton mit PE-Beutel

Garantierte Restlaufzeit in Tagen

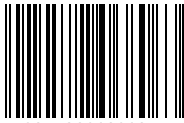
180

Unterverpackung

5x10

EAN-Code Beutel

Karton

Stück je Karton	EAN-Code Karton	
50	 4024582068063	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
39,0	29,0	18,5
Brutto in kg	Netto in kg	
6,74	6,25	

Palette

Stück je Palette		
3.600		
Kartons je Palette	Kartons je Lage	
72	8	
Länge in cm	Breite in cm	Höhe in cm
120,0	80,0	182,0
Brutto in kg	Netto in kg	
510,06	450,00	

Verpackung

Einzelgewicht Beutel in kg	Leergewicht Kartonage in kg	Sonstiges in kg
0,020	0,387	
Gesamtgewicht Beutel in kg	Sonstiges in kg	Sonstiges in kg
0,100		

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:	Franzbrötchen	Art-Nr.:	6806
Bezeichnung:	Plunderteig mit Zimtfüllung (28%)		

Zutatenliste

Zutaten		
WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett (Palm), pflanzliches Öl (Raps), modifizierte Stärke, Hefe, pasteurisiertes VOLLEI, Zimt (0, 7%), Salz, Backmittel (WEIZENKLEBER, WEIZENMEHL, Emulgator (E472e), Mehlbehandlungsmittel (E300, Amylasen, Xylanasen)), Emulgatoren (E322, E471), Säuerungsmittel (E330)		
Kann Spuren enthalten von		
Schalenfrüchte, Sesam, Milch		
Zusatzstoffe gem. LMIV	Zusatzstoffe gem. ZZulv	
Ascorbinsäure (E300), Citronensäure (E330), Lecithine (E322), Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)		
Enthaltene Aromen		
Sonstige Informationen		
☐ Laktosefrei	☐ Enthält Jodsalz	☒ Vegetarisch
☐ Glutenfrei	☐ Bio	☐ Vegan

Artikeldaten

Artikel:	Franzbrötchen	Art-Nr.:	6806
Bezeichnung:	Plunderteig mit Zimtfüllung (28%)		

Maße und Gewichte

Länge (ca.) in cm	Tiefkühlgewicht (ca.) in g
10,0-14,0	125
Breite (ca.) in cm	Ausbackgewicht (ca.) in g
7,0-12,0	109
Höhe (ca.) in cm	
1,5-3,5	
Durchmesser (ca.) in cm	

Zertifikate

☐	Mikrobiologisch untersucht
☐	Halal zertifiziert
☐	Koscher zertifiziert

Nährwertangaben

<u>je 100g enthalten durchschnittlich</u>	
Brennwert in kJ	Brennwert in kcal
1.568	375
Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g
21	7,1
Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g
42	20
Ballaststoffe in g	Eiweiß in g
1,1	4,0
Salzgehalt in g	
0,50	
Natrium in g	Trans-Fettsäuren [g/100g Fett]
0,2	<2

Artikeldaten

Artikel:	Franzbrötchen	Art-Nr.:	6806
Bezeichnung:	Plunderteig mit Zimtfüllung (28%)		

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:	Franzbrötchen	Art-Nr.:	6806
Bezeichnung:	Plunderteig mit Zimtfüllung (28%)		

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.