



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (1. Mehrkornbrot)

Verkehrsbezeichnung : Mehrkornbrot geschnitten

Artikelnummer : 500

Zutaten : **ROGGENGRÜTZE (28%), Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ANSTELLGUT), HAFERGRÜTZE (5%), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), jodiertes Speisesalz, kann Spuren von Seasm, Milch und soja enthalten.**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1000 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	2 von 8 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, kräftig
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig nach Roggen
Konsistenz des Produktes	eckige Form, rustikaler Ausbund
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : °C Heißluftofen
 Zeit : Minuten
 Ware auf Blech legen, ca 350 Minuten auftauen lassen,
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	219cal
Energie	925 kJ
Fett	1,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	41 g
- davon Zucker	1,7g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	7,4 g
Eiweiß	7,4 g
Salz	1,5 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



— Tiefkühl-Service —

Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	Ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	Tk Backwaren
Produktuntergruppe	TK Brot
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	365 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (2. Kastenmischbrot)

Verkehrsbezeichnung : Weizenmischbrot mit Roggenanteil, geschnitten

Artikelnummer : 500

Zutaten : **Mehl (ROGGEN 38%, WEIZEN)**, Wasser, **Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ANSTELLGUT)**, jodiertes Speisesalz, Malzextrakt (**GERSTENMALZ, Wasser, WEIZENMALZ**), Hefe, Säuerungsmittel (E270, E260), Essigsäure (E260), Milchsäure (E270), **Kann Spuren von Soja, Sesam und Milch enthalten**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	750 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 750 gr
Stück je Karton	1 von 8 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch
Konsistenz des Produktes	eckig, rustikaler Ausbund
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 750 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : °C Heißluftofen
 Zeit : Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 350 Minuten auftauen lassen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	228 Kcal
Energie	963 kJ
Fett	1,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	46 g
- davon Zucker	0,5 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	4,3 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	2,0 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel	ja	
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	Tk Backwaren
Produktuntergruppe	TK Brot
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	365 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (3. Rhönerbrot)

Verkehrsbezeichnung : Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot, geschnitten

Artikelnummer : 500

Zutaten : **ROGGENVOLLKORNSCHROT (21%)**, Wasser, Sauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser, **ANSTELLGUT**), **WEIZENMEHL**, jodiertes Speisesalz, Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Hefe, **Kann Spuren von Sesam, Soja und Milch enthalten**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1000 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	1 von 8 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch , kräftig
Konsistenz des Produktes	eckig, rustikaler Ausbund
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : °C Heißluftofen
 Zeit : Minuten
 Ware auf Blech legen, ca 350 Minuten auf tauen lassen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	222 Kcal
Energie	940 kJ
Fett	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	44 g
- davon Zucker	0,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	2,3 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphat		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe Tk Backwaren
 Produktuntergruppe TK Brot
 Lagerart Tiefkühlung
 Lagertemperatur mind. -18°C
 Mindesthaltbarkeit 365 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (4. Schwarzbrot)

Verkehrsbezeichnung : Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot, geschnitten

Artikelnummer :

Zutaten : **ROGGENVOLLKORNSCHROT (32%)**, Wasser, Sauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser, **ANSTELLGUT**), Mehl (**WEIZEN, ROGGEN**), Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe, **Kann Spuren von Sesam, Soja und Milch enthalten**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1000 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	2 von 8 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, herzhaft
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig
Konsistenz des Produktes	dunkle, eckige Form
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : °C Heißluftofen
 Zeit : Minuten
 Ware auf Blech legen, ca 350 Minuten auftauen lassen,
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	218 Kcal
Energie	920 kJ
Fett	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	42 g
- davon Zucker	2,2 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	7,3 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,3 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



Weitere Allergene : soweit enthalten

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	Tk Backwaren
Produktuntergruppe	TK Brot
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	365 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (5. Sonnenblumenbrot)

Verkehrsbezeichnung : Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, geschnitten

Artikelnummer : 500

Zutaten : Wasser, **ROGGENVOLLKORNSCHROT (22%)**, Mehl (**ROGGEN (17%)**, WEIZEN)), Sauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser, **ANSTELLGUT**), Sonnenblumenkerne (8%), **HAFERFLOCKEN**, Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), jodiertes Speisesalz, Hefe, **Kann Spuren von Sesam, Soja und Milch enthalten**

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1000 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	2 von 8 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	fertig gebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, nah Sonnenblumenkernen
Konsistenz des Produktes	eckig, mit Sonnenblumenkernen
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : °C Heißluftofen
 Zeit : Minuten
 Ware auf Blech legen, ca 350 Minuten auftauen lassen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	243 Kcal
Energie	1013 kJ
Fett	3,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	42 g
- davon Zucker	2,0 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	6,2 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	1,6 g

Allergene :

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Sesamsaaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja/ Kreuzk.	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		



Weitere Allergene : **soweit enthalten**

Säuerungsmittel		Nein
Geschmacksverstärker		Nein
Sulfite		Nein
Zuckerersatzstoffe		Nein
Wachsstoffe		Nein
Phosphate		Nein
Aminosäuren		Nein
Aromen künstlich		Nein

Enthält der Artikel genmanipulierte Zutaten oder daraus hergestellt Bestandteile?		Nein
---	--	------

Spezielle Kostformen

geeignet für Ovolacto Vegetarier	ja	
geeignet für Vegetarier	Ja	
geeignet für Laktoseintoleranz		Nein
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

Allgemeine Angaben :

Produktgruppe	Tk Backwaren
Produktuntergruppe	TK Brot
Lagerart	Tiefkühlung
Lagertemperatur	mind. -18°C
Mindesthaltbarkeit	365 Tage

Einzelverpackung / EVP

Art der Einzelverpackung Folienbeutel

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)



— Tiefkühl-Service —

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4 024582 005556
Gewicht VVP/Inhalt brutto	8,250 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	7,750 kg
Gewicht VVP netto	0,400 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	400 x 300 x 215

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

Paletteninfo

Paletten Typ	Palette ISO 1 / Europalette 1/1
Paletten Art	Mehrweg
Abmessung Palette (LxBxH)	1200 x 790 x 1870
Gesamtgewicht Palette kg	547 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....
Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten