



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : Landbrot, 1000gr

**Verkehrsbezeichnung** : Roggenmischbrot mit 31 % Roggenanteil

**Artikelnummer** : 5030

Zutaten : WEIZENMEHL, Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL,ROGGENMEHL**), Wasser, Salz, Hefe

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1060 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	10
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgebacken

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, herzhaft
Geschmack des Produktes	arttypisch, herzaft, kräftig
Konsistenz des Produktes	feste Krume, feinporige Teigführung
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen  
 Zeit : ca 14 – 15 Minuten  
 Ware auf Backblech legen, ca 120 Minuten antauen lassen, fertig backen  
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren  
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

## Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	201 Kcal
Energie	851 kJ
Fett	0,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	39 g
- davon Zucker	2,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,2 g

## Allergene :

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



— Tiefkühl-Service —

**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	Ja	
geeignet für Halal-Kost		Nein
geeignet für Kosher-Kost		Nein

**Allgemeine Angaben :**

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

**Einzelverpackung / EVP**

Art der Einzelverpackung

EAN/GTIN EVP :

Gewicht EVP/Inhalt brutto

Gewicht EVP/Inhalt netto

Gewicht EVP netto

Abmessung EVP (LxBxH)

### **Verkaufsverpackung / VVP**

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4 024582 005037
Gewicht VVP/Inhalt brutto	11,080 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	10,600 kg
Gewicht VVP netto	0,480 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 298 x 356

***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 1930
Gesamtgewicht Palette kg	465 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	5

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 15. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 15. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten