



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Krustenbrot

Verkehrsbezeichnung : Roggenmischbrot mit 32% Roggenanteil

Artikelnummer : 504

Zutaten : MEHL (WEIZEN, ROGGEN), Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Wasser, Salz, Hefe

Produktdaten

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

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig, nach Roggen u. Weizen
Konsistenz des Produktes	rösche Kruste, mehliert,
Endgewicht des fertigen Produktes	1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden



Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca. 120 – 150 Minuten antauen lassen , Ofen vorheizen 230°C, fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	206 Kcal
Energie	871 kJ
Fett	0,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	41 g
- davon Zucker	1,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	4,6 g
Eiweiß	6,1 g
Salz	1,2 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		
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
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	kg
Gewicht EVP/Inhalt netto	kg
Gewicht EVP netto	kg
Abmessung EVP (LxBxH)	

Verkaufsverpackung / VVP

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4024582005044
Gewicht VVP/Inhalt brutto	11,070 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	10,600 kg
Gewicht VVP netto	0,452 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	120 x 80 x 193

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	464 kg
Anzahl VVP je Palette	40
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	5

.....
Stand lt. Herstellerangaben : 12.12.2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 12.12.2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten