



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Körnereck, 750 gr

Verkehrsbezeichnung : Vollkorn - Mehrkornbrot

Artikelnummer : 505

Zutaten : Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL**,**ROGGENMEHL**), **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Wasser, **WEIZENMEHL**, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, **SESAM**, Invertzuckersirup, **Gerstenflocken**, **Roggenflocken**, Salz, Hefe, Invertzuckersirup

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	805 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 750 gr
Stück je Karton	11 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, nach gerösteten Körnern
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig, nach Körnern
Konsistenz des Produktes	
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 750 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	24 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C – 220°C Heißluftofen
 Zeit : ca 14 – 15 Minuten
 Ware auf Backblech legen, ca 120 Minuten auftauen lassen, fertig backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	234 Kcal
Energie	982 kJ
Fett	5,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	33 g
- davon Zucker	3,0 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	11 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,1 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	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben		Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein
Nüsse (außer Erdnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Nein



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	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

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 050518
Gewicht VVP/Inhalt brutto	9,280 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	8,860 kg
Gewicht VVP netto	0,420 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	398 x 298 x 220

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 1910
Gesamtgewicht Palette kg	615 kg
Anzahl VVP je Palette	64
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	8

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letze Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten