



Produktspezifikation

Artikelbezeichnung : Brot – Sortiment (1. Vollkornbrot & Sonnenblumenkerne 10%)

Verkehrsbezeichnung : Roggenvollkornbrot aus Natursauerteig

Artikelnummer : 555

Zutaten : **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHLI**, **ROGGENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne, Invertzuckersirup, **WEIZENMEHLI**, Karamellsirup, Salz, Hefe

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	805 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 750 gr
Stück je Karton	3 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgebacken

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch nach Körnern
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, rund Körnerdekor
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 750 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : ca 200°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten backen
 Ware auf Blech 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	232 Kcal
Energie	972 kJ
Fett	5,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	34,4 g
- davon Zucker	4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	10,1 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,35 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	Ja/ Kreuzk.	
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		Nein
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. Kürbiskernbrot)

Verkehrsbezeichnung : Weizenbrot mit Natursauerteig u. Kürbiskernen

Artikelnummer : 555

Zutaten : Mehl (**WEIZEN, ROGGEN**), Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL**), Wasser, Kürbiskerne, **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	805 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 750 gr
Stück je Karton	2 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch nach Körnern
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, rund Körnerdekor
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 750 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 190°C Heißluftofen
 Zeit : 6 – 8 Minuten mit Dampf backen
 Backzeiten und Backtemperaturen können je nach Ofentyp variieren
 Ware nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Nährwerte : je 100g Produktmasse

Energie	246 Kcal
Energie	1033 kJ
Fett	7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	33 g
- davon Zucker	2,5 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	9 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/ Kreuzk.	
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		Nein
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. Krustenbrot)

Verkehrsbezeichnung : Weizenmischbrot aus Natursauerteig u. Roggenanteil

Artikelnummer : 555

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

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	550 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 500 gr
Stück je Karton	2 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch , kräftig
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, ovale Form
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 500 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten backen
 Ware auf Blech legen, ca 120 Minuten auf tauen lassen, 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	875 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	43 g
- davon Zucker	3 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	1,15 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 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		Nein
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. Vollkornbrot)

Verkehrsbezeichnung : Roggenvollkornbrot mit Roggenschrot

Artikelnummer : 555

Zutaten : **ROGGENVOLLKORN** (Mehl und Schrot), Wasser, Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL**, **ROGGENMEHL**), **WEIZENVOLLKORNMEHL**, **WEIZENMEHL**, **ROGGENFLOCKEN**, **ROGGENMEHL**, Invertzuckersirup, Salz, Karamellsirup, Hefe

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1060 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	2 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, herzhaft
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, ovale Form
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten
 Ware auf Blech 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	225 Kcal
Energie	951 kJ
Fett	1,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	36 g
- davon Zucker	2,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	6,2 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/ Kreuzk.	
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		Nein
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. Kartoffelbrot)

Verkehrsbezeichnung : Weizenkleingebäck

Artikelnummer : 555

Zutaten : Mehl (**WEIZEN, ROGGEN**), Natursauerteig (Wasser, **ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL**), Kartoffelflocken, **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Salz, Hefe

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	805 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 750 gr
Stück je Karton	2 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, herzhaft
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle,
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 750 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten
 Ware auf Blech 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	193 Kcal
Energie	816 kJ
Fett	1,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	36 g
- davon Zucker	3,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	5,2 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,0 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 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		Nein
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 (6. Sonnenblumenbrot)

Verkehrsbezeichnung : Vollkornbrot mit 10% Sonnenblumenkernen

Artikelnummer : 555

Zutaten : **WEIZENMEHL**, Wasser, Weizensauerteig (Wasser, **WEIZENMEHL**), Backmittel (**ROGGENMALZMEHL**, Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), **WEIZENQUELLMEHL**, **GLUTEN**, Palmfett), **ROGGENMEHL**, Hefe, Salz
Zusatzstoffe gem. LMKV Zusatzstoffe gem. ZZulvl

Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	1060 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 1000 gr
Stück je Karton	2 von 13 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch nach Körnern
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, rund Körnerdekor
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 1000 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : 210°C Heißluftofen
 Zeit : 14 – 15 Minuten
 Ware auf Blech 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	223 Kcal
Energie	935 kJ
Fett	6,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	30 g
- davon Zucker	3,3 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	7,1 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/ Kreuzk.	
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		Nein
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	12,000 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	11,050 kg
Gewicht VVP netto	0,095 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	520 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