



## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung** : **Gourmetbrot, 415 gr ( 1. Gourmetbrot Roggen )**

**Verkehrsbezeichnung** : **Roggenmischbrot**

**Artikelnummer** : **944**

Zutaten : Gourmetbrot **ROGGEN** (Roggenmischbrot): **ROGGENMEHL** 46,8%, Wasser, **WEIZENMEHL**, Speisesalz, Hefe, **WEIZENKLEBER**r, Traubenzucker, Coriander, Kümmel, Fenchel, Anis, Säuerungsmittel: [E270, E260], Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Natursauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser) Dekor: **ROGGENMEHL**

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	415 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 400 gr
Stück je Karton	5 von 20 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	vorgebacken

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle,
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 400 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : ca 220°C Heißluftofen  
 Zeit : ca. 10 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	230 Kcal
Energie	962 kJ
Fett	0,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	46,4 g
- davon Zucker	0,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	6,1 g
Salz	2,5 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 <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



**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** : Gourmetbrot ( 2. Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen )

**Verkehrsbezeichnung** : Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen

**Artikelnummer** : 944

Zutaten : Gourmetbrot mit Sonnenblumenkernen (Roggenmischbrot mit 10,4% Sonnenblumenkernen):  
**ROGGENMEHL** 41%, Wasser, **WEIZENMEHL**, Sonnenblumenkerne 4,2%, Speisesalz, Hefe, **WEIZENKLEBER**,  
 Traubenzucker, Coriander, Kümmel, Fenchel, Anis, Säuerungsmittel: [E270, E260], Malzextrakt (**GERSTENMALZ**,  
 Wasser), Natursauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser) Dekor: Sonnenblumenkerne 6,2%.

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	415gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 400 gr
Stück je Karton	5 von 20 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	halbgebacken

### Sensorik :

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

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : ca 220°C Heißluftofen  
 Zeit : ca. 10 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	261 Kcal
Energie	1095 kJ
Fett	5,8 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	0,6 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	8,36 g
Salz	2,3 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



**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 : Gourmetbrot ( 3. Weizenbrot mit Kürbiskernen )**

**Verkehrsbezeichnung : Weizenmischbrot mit Kürbiskernen**

**Artikelnummer : 944**

Zutaten : Gourmetbrot mit Kürbiskernen (Weizenmischbrot mit 6,1% Kürbiskernen): Wasser, **WEIZENMEHL** 24,5%, **ROGGENMEHL**, Backmischung (**ROGGENVOLLKORNSCHROT**, **WEIZENBACKSCHROT**, Leinsamen, **ROGGENQUELLMEHL**, **WEIZENRÖSTMALZMEHL**, Gewürze (mit **SENFMEHL**), **WEIZENMALZMEHL** ) Sonnenblumenkerne, **SOJASCHROT**, Hirse, Speisesalz, Hefe, **WEIZENKLEBER**, Traubenzucker, **WEIZENMALZMEHL** geröstet, Säuerungsmittel: [E270, E260], Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Natursauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser) Dekor: Kürbiskerne 6,1%.

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	415 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 400 gr
Stück je Karton	5 von 20 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch
Geschmack des Produktes	arttypisch , kräftig, nach Kürbiskernen
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle,
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 400 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : ca 220°C Heißluftofen  
 Zeit : ca. 10 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	262 Kcal
Energie	1096 kJ
Fett	7,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	38 g
- davon Zucker	0,5 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	9,7 g
Salz	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







## Produktspezifikation

**Artikelbezeichnung : Gourmetbrot ( 4. Sechskorn )**

**Verkehrsbezeichnung : Sechskorn - Weizenmischbrot**

**Artikelnummer : 944**

Zutaten : Gourmetbrot Sechskorn (Weizenmischbrot): **WEIZENMEHL** 20,6%, Wasser, **ROGGENMEHL**, Sonnenblumenkerne, Mohn, **SESAM**, Backmischung (**ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Weizenbackschrot, Leinsamen, **WEIZENQUELLMEHL**, **ROGGENQUELLMEHL**, **WEIZENRÖSTMALZMEHL**), Gewürze (mit **SENFMEHL**), **WEIZENMALZMEHL**), Kürbiskerne, Sojaschrot, Hirse 1,8%, Speisesalz, Hefe, **WEIZENMALZMEHL** geröstet, Säuerungsmittel: [E270, E260], Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Natursauerteig (**ROGGENMEHL**, Wasser)  
Dekor: Mohn, **SESAM**

### Produktdaten

TK-Gewicht (ca.)	415 gr
Ausbackgewicht (ca.)	+/- 400 gr
Stück je Karton	5 von 20 Stück
Unterverpackung	nein
Fertigungsgrad	

### Sensorik :

Geruch des Produktes :	arttypisch, herzhaft
Geschmack des Produktes	arttypisch, kräftig
Konsistenz des Produktes	krosse Hülle, Körnerdekor
Endgewicht des fertigen Produktes	+/- 400 gr
Standzeit nach Öffnen/Zubereitung des Artikels	12 Stunden

## Zubereitung / Verarbeitung :

Temperatur : ca 220°C Heißluftofen  
 Zeit : ca. 10 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	321 Kcal
Energie	1344 kJ
Fett	14,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.a. g
Kohlenhydrate	35,5 g
- davon Zucker	0,4 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.a. g
- davon Stärke	k.a. g
Ballaststoffe	g
Eiweiß	11,8 g
Salz	1,7 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 —

### **Verkaufsverpackung / VVP**

Art der VVP	Wellpappkarton
EAN/GTIN VVP :	4020691109444
Gewicht VVP/Inhalt brutto	9,099 kg
Gewicht VVP/Inhalt netto	8,712 kg
Gewicht VVP netto	0,387 kg
Abmessung VVP (LxBxH)	390 x 290 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 1690
Gesamtgewicht Palette kg	487,872 kg
Anzahl VVP je Palette	56
Anzahl VVP pro Lage	8
Anzahl Lagen je Palette	7

.....

Stand lt. Herstellerangaben : 12. Dez. 2014

Letzte Aktualisierung des Datensatzes : 12. Dez. 2014

Irrtümer und Änderungen vorbehalten