200	PRODUKTSPEZIFIKATION					
Der Meisterbäcker	Milch Brötle Schoko 240g					
Artikelnummer:						
108100						
Sachbezeichnung:	FEINES HEFETEIGGEBÄCK MIT VOLLMILCHSCHOKOLADE.					
Produktbeschreibung:	Aussehen:	goldgelb gebackenes Hefeteiggebäck mit Schokolade				
	Geruch/Geschmack:	aromatisch, arttypisch				
	Konsistenz:	feinporig, softe Krume				
Verzehrshinweis:	zum Direktverzehr					
besondere Ernährungsformen:	für Ovo-Lacto Vegetarier geeignet					
Zutaten: (in absteigender Reihenfolge) (gemäß VO (EU) 1169/2011)	WEIZENMEHL, Vollmilchschokolade 12,5% (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: SOJALECITHINE, natürliches Vanillearoma), VOLLMILCH 12% (3,5% Fett), Zucker, Rapsöl, VOLLEI 3,5%, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat), WEIZENKLEBER, Speisesalz, Hefe, Farbstoff: Carotin, Säureregulator: Natriumdiacetat, natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, MILCHEIWEISS. Mehl aus der EU. Schokolade aus der EU und Nicht-EU. Vollei aus der EU. Kann Spuren von HASELNÜSSEN enthalten.					

02.03.2023 Seite 1 von 3

Zutaten mit allergenem Potenzial:		ja	nein	Spuren		ja	nein	Spuren
i Otoriziai.	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	x			Schalenfrüchte und -erzeugnisse			×
	Krebstiere und -erzeugnisse		Х		Sellerie und -erzeugnisse		х	
	Eier und -erzeugnisse	Х			Senf und -erzeugnisse		x	
	Fisch und -erzeugnisse		x		Sesamsamen		x	
	Erdnüsse und -erzeugnisse		х		Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO2		x	
	Soja und -erzeugnisse	х			Lupinen und -erzeugnisse		x	
	Milch und -erzeugnisse	Х			Weichtiere und -erzeugnisse		x	
Nachhaltigkeit:	Eierzeugnisse aus Frei Fairtrade-Kakao mit Mo							
<b>Nährwerte/100g:</b> (gemäß VO (EU) 1169/2011)	Energie 357 kcal 1502 kJ Fett 11 g davon gesättigte Fettsäur1,6 g Kohlenhydrate 55 g			J davon Zucker Ballaststoffe Eiweiß Salz	fallaststoffe 1,3 g tiweiß 8,8 g			
Mikrobiologische Daten: (bei Auslieferung Ölz)	Gesamtkeimzahl < 10 <sup>5</sup> KBE/g Schimmel < 10 <sup>3</sup> KBE/g Hefen < 10 <sup>2</sup> KBE/g			Coliforme Keime < 10² KBE/g Staphylococcus aureus < 10² KBE/g Salmonellen n.n. in 25g				
Logistische Daten:	Gebindeeinheit  10 (Stück/Karton)  Paletteneinheit  760 (Stück/Palette)  Paletteneinheit  76 (Kartone/Palette)  Höhe Karton (in cm)  10.7  Produktmaße (HxBxT in cm)8x13x16						<b>&lt;</b> 16	
Transport und Lagerung:	bei Raumtemperatur, ohne direkte Sonnenbestrahlung							
Mindesthaltbarkeit:	34 Tage Restlaufzeit laut individueller Kundenvereinbarung							
Verpackung: (entspricht VO (EU) 1935/2004)	PP-Beutel bedruckt, mit Clipverschluss							
Loskennzeichnung:	Gibt Auskunft über Herstelltag und Linie und ist auf jeder Einzelpackung aufgedruckt							
Gentechnik:	Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften und enthält nach unserem derzeitigen Kenntnisstand keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten gemäß EG-VO 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens-und Futtermittel sowie gemäß EG-VO 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen oder von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebens- und Futtermitteln.							
Nanotechnologie:	keine Anwendung							

02.03.2023 Seite 2 von 3

Elektronische Erstellung, gültig ohne Unterschrift mit Erstellungsdatum:	02.03.2023
--	------------

02.03.2023 Seite 3 von 3