

Produktspezifikation

1. Artikelinformationen

Produktbezeichnung: Krustenbrot 1050g TK HG 10 Stk
Artikelnummer: 27098
EAN Code: 9001465015630

Mindesthaltbarkeit:	180 Tage	Restlaufzeit:	120 Tage
Gewicht netto:	10500 g	Gewicht brutto:	11038 g
Gewicht/Stück:	1050 g	Lagertemperatur:	-18,0 °C
Bestelleinheit:	Pal 32 KRT	Beförderungstemperatur:	-18,0 °C

2. Logistikinformationen

Länge:	595 mm	Anzahl Lagen:	8 KRT
Breite:	395 mm	Anzahl pro Lage:	4 KRT
Höhe:	215 mm	Anzahl pro Palette:	32 KRT

Verpackungsinformationen:

Primärverpackung: transparenter HDPE Seitenfaltensack (650 x 450 x 650 mm)
Sekundärverpackung: Karton aus Wellpappe (Innenmaße: 586 x 386 x 199 mm)

3. QS-Informationen

Höhe:	70-90 mm
Breite:	140-170 mm
Länge:	310-350 mm
Gewicht:	1050-1150 g

4. Spezifische Gebäckinformationen

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit 39% Roggenmehl

Lagerbedingung: Tiefgekühlt lagern bei -18°C.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

Zubereitung: 15 min bei 195-200°C backen

Sonstige Produktinformationen:

5. Spezifische Gebäckinformationen

Inhaltsstoffangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Zutaten: Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe, ROGGENMALZQUELLMEHL, ROGGENMALZMEHL geröstet, ROGGENMEHL geröstet, Gewürze. Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sesam und Lupinen enthalten.

Zubereitung: 15 min bei 195-200°C backen

6. Nährwertangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g	70	pro Portion g	% der Referenzmenge* pro Portion
Energie	903 kJ 213 kcal		632 kJ 149 kcal	7
Fett	1,0g		0,7g	1
davon gesättigte Fettsäuren	0,2g		<0,1g	1
Kohlenhydrate	42g		29g	11
davon Zucker	2,3g		1,6g	2
Eiweiß	6,2g		4,4g	9
Salz	1,5 g		1,1g	18

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

7. Allergenangaben (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011)

Glutenhaltiges Getreide	enthalten
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Schwefeldioxide und Sulfite > 10 mg/kg	nicht enthalten
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	kann Spuren enthalten
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nicht enthalten

8. Verwendungsgruppen

Zielgruppe	geeignet	Wie berücksichtigt
keine Spezielle	Ja	Voraussetzbares Verhalten
Säuglinge	nein	
Kinder	z.T.	Kennzeichnungshinweis Alkohol
Schwangere Stillende	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt, Kennzeichnungshinweis Alkohol
Senioren	Ja	Große Schrift
Kranke	z.T.	Entsprechend der jeweiligen Empfehlung vom Arzt
Allergiker	Ja	Kennzeichnungshinweise zu Allergenen und Spuren von Allergenen

9. Herstellerhinweise

Wir bestätigen, dass unser Produkt keine Gentechnik- Kennzeichnung gemäß VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003 erfordert. Die von uns verwendeten Verpackungen sind gemäß LFGB, VO (EU) 1935/2004, VO (EU) 2023/2006 und VO (EU) 10/2011 i.d.g.F. für die Verwendung bei Lebensmitteln geeignet.

Wir produzieren unter Beachtung der HACCP-Regeln.

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren anderer Zutaten als angegeben in den Backwaren befinden und, dass es bei manchen Produkten zu minimalen Überschreitungen der Produkttoleranzen kommen kann.

Wir bestätigen, dass unsere Produkte den Richt- und Warnwerten der DGHM entsprechen.

Alle gelieferten Verpackungsmaterialien werden über ARA Lizenz-Nr.: 22794 entpflichtet.