

Produktspezifikation

40 Mehrkornbrötchen- Goldstücke (MB)

Art.-Nr.: 0962



Beschreibung:	Fertiggebackene und conditorfrisch tiefgefrorene Mehrkornbrötchen, hergestellt unter Verwendung klassischer Zutaten mit Mehl aus kontrolliertem Anbau und angereichert mit Roggen-, Hafer- und Weizenvollkornflocken, Sonnenblumenkernen, Sesamsaat, Hirse, Leinsaat und Kürbiskernen. 40 Stück-Packung.			
Gewicht:	2 kg (Toleranzuntergrenze 1,97 kg) = 70.5 oz			
Abmessung:	Produkt	Verpackung	Karton (VSE)	Palettierung Euro
	Länge:	Länge: 550 mm	Länge: 551 mm	Menge: 42 Stk.
	Breite:	Breite: 290 mm	Breite: 290 mm	Lagen / Palette: 7 Stk.
	Höhe:	Höhe: 120 mm	Höhe: 247 mm	Karton / Lage: 6 Stk.
	Durchmesser Produkt:		Gewicht: 4,9 g VPE: 2 Stk.	Höhe der Pal.: 1879 mm
EAN:	4008577009620 (EAN-Versandverpackung: 4008577209624)			
Sonder-EAN:				
MHD:	8 Monate			
Loskennzeichnung:	L + Endziffer Jahreszahl + laufender Tag im Jahr + Produktionsstätte (M = Mettingen) + Uhrzeit + Linie			
Aufbewahrung:	***-Fach bei -18 °C: siehe Mindesthaltbarkeitsdatum **-Fach 2 Wochen *-Fach 3 Tage 2 Tage im Kühlschrank Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.			
Bakteriologische Daten:	Aerobe mesophile Koloniezahl < 100.000 / g Salmonellen n.n. in 25 g Staphylococcus aureus < 100 / g Bacillus cereus < 1.000 / g Escherichia coli < 10 / g Schimmelpilze < 100 / g			
Nährwerte:	Nährwerte pro 100 g	Nährwerte pro Portion 1/40 Produkt = 50,0 g	GDA	
	Energie in KJ:	1153 kJ	577 kJ	
	Energie in kcal:	273 kcal	137 kcal	7 %
	Fett gesamt:	4,5 g	2,3 g	3 %
	gesättigte Fettsäuren:	0,8 g	0,4 g	2 %
	einf. unges. Fettsäuren:	1,5 g	0,8 g	
	mehrf. unges. Fettsäuren:	2,2 g	1,1 g	
	Cholesterin:	10 mg	5 mg	
	Kohlenhydrate:	46,8 g	23,4 g	9 %
	davon Zucker:	2,1 g	1,1 g	1 %
	Ballaststoffe:	4,1 g	2,1 g	
	Eiweiß:	9,3 g	4,7 g	9 %
	Natrium:	0,700 g	0,350 g	15 %
	Speisesalz:	1,750 g	0,875 g	15 %

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, MOLKE (MILCH), GERSTENMALZMEHL, Leinsaat (1,5%), SESAMSAAT (1,5%), Roggenvollkornflocken (GLUTEN) (1,5%), Haferflocken (GLUTEN) (1,5%), WEIZENVOLLKORNFLOCKEN (1,5%), Roggenmalzmehl (GLUTEN), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Sonnenblumenkerne (1,5%), Hirse (1,5%), Kürbiskerne (1%), Hefe, Zucker, pflanzliches Öl (Raps)

GVO: Hiermit bestätigen wir, dass die von uns hergestellten Produkte nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig sind nach den neuen EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" und "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG". Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO - Lebens- und Futtermitteln davon in Kenntnis setzen.

Allergene:

glutenh. Getreide u. -erzeugn.:	+
Krebstiere u. -erzeugnisse:	-
Eier u. -erzeugnisse:	-
Fisch u. -erzeugnisse:	-
Erdnüsse u. -erzeugnisse:	-
Soja u. -erzeugnisse:	-
Milch/Laktose u. -erzeugn.:	+
Schalenfrüchte u. -erzeugn.:	-
Sellerie u. -erzeugnisse:	-
Senf u. -erzeugnisse:	-
Sesamsamen u. -erzeugnisse:	+
Lupinen u. -erzeugnisse:	-
Weichtiere u. -erzeugnisse:	-
SO2 / Sulfite > 10mg/kg:	-

Spuren:

Qualität: Einwandfreie, einheitliche Ware; Aussehen, Geschmack und Konsistenz entsprechen den bisherigen Mustern bzw. Lieferungen.

Lebensmittelrecht: Die verwendeten Rohstoffe entsprechen nach unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen dem deutschen Lebensmittelrecht. Die Produktion erfolgt unter den größtmöglichen hygienischen Bedingungen. Die Rohware und das fertige Produkt werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gelagert, verarbeitet, sachgerecht behandelt und vor jeglichen qualitätsmindernden Einflüssen bewahrt.


i. A. Grit Müller
Leiterin Qualitätsmanagement
Mettingen, den 11.11.2014



**Conditorei
Coppentrath & Wiese**
GmbH & Co. KG

Zum Attersee 2 · 49076 Osnabrück
Telefon +49 541 9162-0