

Artikel	NEUKIRCHER ZWIEBACK CLASS. 10x225G PCK.
Marke (Eigenmarke)	Neukircher
Artikelnummer	54000235
Artikelbeschreibung	leicht süßes Hefeteig-Kastengebäck, in Scheiben geschnitten und geröstet
Abpackung / Nettogewicht	10 x 225
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Faltschachtel, bedruckt
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Neukircher Zwieback GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	kühl und trocken lagern
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Palmfett, Zucker, Invertzuckersirup, VOLLMILCHPULVER, Glukosesirup, Brötchenbackmittel (Dextrose, Emulgatoren: Diacetylweinsäureester und Lecithine [SOJA]; WEIZENMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Stabilisatoren: Calciumcarbonat und Calciumsulfat; SOJAMEHL, WEIZENMALZMEHL, Verdickungsmittel: Tarakernmehl), Hefe, Dextrose, GERSTENMALZEXTRAKT, Emulgator: Lecithine (SOJA); jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat und Kaliumcarbonat
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1793 / 426
Fett	
gesamt	11,70
gesättigte Fettsäuren	5,80
Kohlenhydrate	
gesamt	67,40
davon Zucker	18,30

Eiweiß	10,90
Salz	0,58

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizen- und Gersteerzeugnisse
Dinkel		x	
Gerste	x		
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x		Vollmilchpulver
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Sojamehl, Sojalecithine

Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
--	--	---

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen		x
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
Ernährungsformen		
Halal		x

Koscher	x
Vegan	x
vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x

Verwendungszweck

Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

Zubereitungshinweis

verzehrfertig

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	gleichmäßig gebräunte Scheiben mit dünner Kruste, gleichmäßig gelockerte Krume ohne Hohlraumbildung (> 10 mm); ohne Beschädigung und sonstige Fehler; gleichmäßige Farbgebung, Kanten nicht zu dunkel
Geruch	typisch aromatisch nach geröstetem Gebäck
Geschmack	typisch, leicht süß, angenehm nach geröstetem Gebäck, nicht bitter
Konsistenz	kross, nicht hart oder zäh

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)