

Artikel	TK SCHUSTERJUNGS VORGEB. 100x88G DEH
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65002445
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	Weizenmischbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	100 x 88
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Beutel (enthält 25 Stück)
Verpackungsmaterial	LDPE-Folie
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel à 25 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, Weizenmehl, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, WEIZENGLUTEN, ROGGENMALZMEHL, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENMALZMEHL. Kann Spuren von Milch, Ei, Sesam und Soja enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ / kcal)	1095 / 258
Fett	
gesamt	1,00
gesättigte Fettsäuren	0,30
Kohlenhydrate	
gesamt	50,90
davon Zucker	1,80
Eiweiß	9,70
Salz	1,50

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-------	---------------------

	vorhanden	
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-, Roggen- und Gerstenerzeugnisse
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	
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	
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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x
vegetarisch	x	
lactosefrei		x

glutenfrei	x
gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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 Gefrorene Schusterjungs auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 230 °C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Beim Backen mit Schaden: Stikkenofen: ca. 20 min. bei 210-220 °C. Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofen ab. Nach Entnahme einzelner Backwaren die Innenbeutel wieder gut verschließen, um Austrocknung und Gefrierbrand zu vermeiden.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Vor dem Backen: leicht bemehlt; Nach dem Backen: leicht bemehlt, rösche Kruste
Geruch	arttypisch, wohlschmeckend, kräftig, ohne Fremdnote
Geschmack	arttypisch, wohlschmeckend, kräftig, ohne Fremdnote
Konsistenz	saftige Krume, feine, elastische Porung

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)