

<b>Artikel</b>	<b>TK WELTMEISTERBRÖT. VORGEB. 100x88G DEH</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65002446</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Weizenbrötchen mit Sesamsamen, Mohnsamen, Sonnenblumenkernen, vorgebacken, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 88
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 25 Stück)
<b>Verpackungsmaterial</b>	LDPE-Folie
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton (enthält 4 Beutel à 25 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	54% WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), 4% Sonnenblumenkerne, Leinsaat, 3% ROGGENMEHL, 3% HAFERFLOCKEN, Hefe, 2% SESAM, 2% Mohn, WEIZENGLUTEN, GERSTENSAUERMALZSCHROT, Speisesalz, ROGGENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT, Zucker, WEIZENMALZMEHL, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure. Kann Spuren von Milch, Ei und Soja enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für fertig gebackenes Produkt
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1384 / 329
<b>Fett</b>	
gesamt	7,80
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	59,60
davon Zucker	1,60

<b>Eiweiß</b>	12,40
<b>Salz</b>	1,60

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizen-, Roggen-, Gerste- und Hafererzeugnisse
Dinkel		x	
Gerste	x		
Hafer	x		
Kamut		x	
Roggen	x		
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub></b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		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
<b>gentechnisch verändert</b>		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

Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 220 °C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Stikkenofen: 200-210 °C, ca. 12-15 Minuten; Heißluftofen: 190-200 °C, ca. 12-15 Minuten. Die genauen Backzeiten und Backtemperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	rösche Kruste, feine Krumenstruktur
Geruch	arttypisch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck
Geschmack	arttypisch, arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck
Konsistenz	rösche Kruste

### Mikrobiologische Daten

entsprechend DGHM

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)	