

<b>Artikel</b>	<b>TK BAGUETTEBRÖTCHEN 90x90G ARYZTA</b>		
<b>Marke (Eigenmarke)</b>			
<b>Artikelnummer</b>	<b>65004067</b>		
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgefroren</b>		
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	90 x 90		
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g		
<b>Direktverpackung</b>	Karton		
<b>Verpackungsmaterial</b>			
<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>	Aryzta Food Solutions GmbH		
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen		
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>			
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Dextrose, ROGGENMEHL. Kann Spuren von Milch, Ei, Soja und Sesam enthalten.		
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent		
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1083 / 255		
<b>Fett</b>			
gesamt	0,90		
gesättigte Fettsäuren	0,20		
<b>Kohlenhydrate</b>			
gesamt	51,00		
davon Zucker	1,50		
<b>Eiweiß</b>	8,80		
<b>Salz</b>	1,60		
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>			
	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		Weizenmehl, Roggenmehl
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
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
		<b>ja</b>	<b>nein</b>
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	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
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
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

Backzeit (im vorgeheizten Ofen): ca. 10- 12 Minuten,  
Backtemperatur Umluft: ca.200 °C, Backtemperatur konv.  
Backofen: ca. 220 °C. Angaben können abhängig vom  
gewünschten Bräunungsgrad und eingesetzten Ofentyp  
variieren.

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

## 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)