

<b>Artikel</b>	<b>TK DINKELBRÖTCHEN 100x100G BACK SHOP</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Back Shop</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005008</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Dinklebrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	100 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 25 Stück à 100g)
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)
<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>	Back Shop Tiefkühl GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappkarton (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
<b>Zutatenliste</b>	DINKELMEHL, Wasser, Leinsamen, DINKELWEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe, Dextrose, Zucker, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Stabilisator: E412 Guarkernmehl; DINKELWEIZENMALZMEHL, Emulgatoren: E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säureregulatoren: E341 Calciumphosphate, E450 Diphosphate; Maltodextrin, Mehbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure. Kann Spuren von Ei, Milch, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1186 / 281
<b>Fett</b>	
gesamt	5,80
gesättigte Fettsäuren	0,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	44,00
davon Zucker	2,00
<b>Eiweiß</b>	11,00

**Salz** 1,35

## 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		Dinkel- und Gerstenerzeugnisse
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</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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
<b>Ernährungsformen</b>		
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

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die gefrorenen Produkte auf ein Backblech legen und bei 180-200 °C 10-12 Min. fertig backen.

### 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)