

| | |
|--|---|
| Artikel | TK BAGUETTEBRÖT. SPEZ. 19CM 72x100G DEWI |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 65005203 |
| Artikelbeschreibung | Weizenkleingebäck, vorgebacken, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 72 x 100 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Karton |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food, IFS Broker |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, ROGGENMEHL, WEIZENMALZMEHL. Kann Spuren von Soja, Milch, Sesam, Senf und Schalenfrüchten sowie Erzeugnissen daraus enthalten. |
| Nährwertangaben in g je 100g / ml | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch |
| Energie (kJ / kcal) | 1080 / 258 |
| Fett | |
| gesamt | 1,00 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,60 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 52,60 |
| davon Zucker | 3,60 |
| Eiweiß | 7,60 |
| Salz | 1,60 |

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 | Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenmalzmehl |
| 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 |
| 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 Umluftofen auf 180 °C, konventionellen Ofen auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Produkte auf ein Backblech legen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad 10-12 Min. 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) | 100 KbE/g |
| Enterobacteriaceae (KbE/g) | |
| Hefen (KbE/g) | |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g) | 100 KbE/g |
| Listeria monocytogenes (KbE/g) | |
| Milchsäurebakterien (KbE/g) | |
| Salmonella in (KbE/g) | |
| Schimmelpilze (KbE/g) | 10.000 KbE/g |