

Artikel	TK MINI BRÖTCHEN MIX 160x40G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005211
Artikelbeschreibung	Mischung aus Weizen- und Weizenmischkleingebäcken, halbgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	40 x 160
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	Mini Schrippe Sesam: WEIZENMEHL, Wasser, 5% SESAM, Hefe, Speisesalz, ROGGENMEHL, Traubenzucker, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL. Kaiser Mini: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, ROGGENMEHL, Traubenzucker, GERSTENMALZEXTRAKT, GERSTENMALZMEHL. Kornschrippe mit Haferflocken: 46% WEIZENMEHL, Wasser, 13% HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, WEIZENGRIESS, WEIZENQUELLMEHL, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; MOLKENERZEUGNIS, Maltodextrin, GERSTENMALZEXTRAKT. Mini Schnittbrötchen: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, ROGGENMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT. Kann Spuren von Ei und Schalenfrüchten enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1162 / 274

Fett	
gesamt	2,30
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	53,00
davon Zucker	2,00
Eiweiß	9,10
Salz	1,70

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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-, Gerste- und Hafererzeugnisse
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		Molkenerzeugnis
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 SO ₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sesam
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Sojalecithin
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	Tiefgefrorenes Produkt im vorgeheizten Ofen 8-10 Min. fertig backen. Backtemperatur: Umluftofen 180 °C / konventioneller Backofen 200 °C. Die Backzeit ist vom gewünschten Bräunungsgrad und dem Ofentyp abhängig.	
<u>Sensorische Eigenschaften</u>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<u>Mikrobiologische Daten</u>		
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