

Artikel	TK MINI BRÖTCHEN MIX 150x50G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005221
Artikelbeschreibung	Brötchenmixkiste (Weizenbrötchen mit Mohn/mit 10% Kürbiskernen/mit 13% Ölsaaten, Vollkornbrötchen mit 14% Ölsaaten, Dinkelbrötchen mit 10% Haferflocken), halb gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	150 x 50
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	Mohn: WEIZENMEHL, Wasser, 5% Mohn, Hefe, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Maltodextrin, Emulgator: E322 SOJALECITHIN; SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehrkorn: WEIZENMEHL, Wasser, 13% Ölsaaten (Leinsaat braun, Leinsaat gelb, Sonnenblumenkerne, SESAM), 5% Buchweizen Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, Emulgator: E322 SOJALECITHIN. Vollkorn: Vollkornmehl (32% WEIZEN, 8% ROGGEN), Wasser, 14% Ölsaaten (SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne), ROGGENVOLLKORNFLOCKEN, WEIZENMEHL, Hefe, WEIZENKLEBER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENKLEIE, HAFERVOLLKORNFLOCKEN, Malzextrakt

(GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENHALMFASERN, WEIZENRÖSTMALZ, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten. Dinkel: DINKELMEHL, Wasser, 10% HAFERFLOCKEN, DINKELVOLLKORNSCHROT, DINKELVOLLKORNMEHL, Hefe, DINKELFLOCKEN, Dinkelvollkornsauerteig (DINKELVOLLKORNMEHL, Wasser, Starterkulturen), Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelpüreeflocken, SESAM, Zucker, Traubenzucker, WEIZENMEHL, GERSTENMALZSCHROT, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Traubenkonzentrat. Kann Spuren von Soja und Milch enthalten. Kürbiskern: 50% WEIZENMEHL, 12% ROGGENMEHL, Wasser, 10% Kürbiskerne, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Maltodextrin, SÜSSMOLKENPULVER, Kartoffelstärke, Emulgator: E322 SOJALECITHIN. Kann Spuren von Sesam enthalten.

Nährwertangaben in g je 100g / ml

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: rechnerisch

Energie (kJ / kcal)	1301 / 311
Fett	
gesamt	9,50
gesättigte Fettsäuren	1,40
Kohlenhydrate	
gesamt	51,20
davon Zucker	3,20
Eiweiß	12,70
Salz	1,80

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-, Gersten-, Hafer- und Dinkelerzeugnisse
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	Süßmolkenpulver
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	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
Ernährungsformen		
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

Auftauzeit: ca. 60 Minuten. Ofen vorheizen und bei ausreichender Feuchtigkeit bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Bei 200 °C die aufgetauten Brötchen ca. 5-8 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