

Artikel	TK PARTYKRUSTE RUND 10x500G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005249
Artikelbeschreibung	Weizenmischbrot mit Räucherspeck (3,9%), halb gebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	10 x 500
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, Backmischung (Kartoffelpüreeflocken, Roggensauerteig getrocknet [ROGGENMEHL, Anstellgut], ROGGENMEHL, jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], WEIZENKLEBER, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Traubenzucker, Malzextrakt [GERSTENMALZ, WEIZENRÖSTMALZMEHL]), Röstzwiebeln (Zwiebeln, pflanzliches Öl [Palm], WEIZENMEHL, Speisesalz), 3,9% Räucherbauch (Schweinefleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: E250 Natriumnitrit; Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301 Natrium-L-Ascorbat; Gewürzaroma, Rauch), ROGGENMEHL, Hefe, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure, E260 Essigsäure; Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser). Kann Spuren von Ei, Soja, Milch, Sesam, Senf, Lupine, Schalenfrüchten und Sellerie sowie Erzeugnissen daraus enthalten.
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
Energie (kJ / kcal)	1112 / 265
Fett	
gesamt	3,90

gesättigte Fettsäuren	1,00
Kohlenhydrate	
gesamt	46,40
davon Zucker	0,80
Eiweiß	8,30
Salz	1,30

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- und Gerstenerzeugnisse
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
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	Die Produkte 6 Std. auftauen lassen. Anschließend den Ofen vorheizen, bei 200 °C ca. 12 Min. backen. Zug zu 0,5 Liter Dampf dazugeben.	
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	