

Artikel	TK BROTKISTE GEM. 3ER MIX 12x1000G DEWI
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005252
Artikelbeschreibung	Mischkarton Vollkornbrote: 4x Vollkornbrote und 4x Roggenvollkornbrote mit >90% Vollkorn im Mehlanteil, 4x Schwarzbrot mit Vollkorn mit 40% Roggenvollkornanteil, halbgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	12 x 1000
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	Roggenmischbrot: 21% ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, 19% ROGGENVOLLKORNSCHROT, ROGGENVOLLKORN, WEIZENMEHL, Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, Starterkulturen), Sauerteigextrakt (enthält ROGGEN), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure. Kann Spuren von Soja, Sesam und Milch sowie Erzeugnissen daraus enthalten. Roggenvollkornbrot mit Schrot: 32% ROGGENVOLLKORNSCHROT, Wasser, Sauerteig (ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, Starterkulturen), Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Invertzuckersirup, Zuckerablaufsirup, Glukosesirup, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure. Kann Spuren von Sesam, Soja und und Milch sowie Erzeugnissen daraus enthalten. Roggenvollkornbrot: 29% ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, 14% ROGGENVOLLKORNSCHROT, WEIZENMEHL, 4% Sonnenblumenkerne, ROGGENVOLLKORNFLOCKEN, Sauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, Starterkulturen),

ROGGENVOLLKORN, Sauerteigextrakt (enthält ROGGEN), Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser, WEIZENMALZ), Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Invertzuckersirup, Zuckerablaufsirup, Glukosesirup, Säuerungsmittel: E270 Milchsäure. Kann Spuren von Soja, Milch und Sesam sowie Erzeugnissen daraus enthalten.

**Nährwertangaben in g
je 100g / ml**

Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: rechnerisch

Energie (kJ / kcal)	952 / 228
Fett	
gesamt	2,00
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	41,50
davon Zucker	2,70
Eiweiß	6,80
Salz	2,00

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 Produkt ca. 180 Minuten antauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend bei 185 °C im Umluftofen ca. 12- 14 Minuten und 15 Sekunden Beschwadung backen. Backparameter sind vom verwendeten Ofentyp abhängig.

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