

Artikel	TK STEINOFENBAGUETTE 25x340G DEH
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005264
Artikelbeschreibung	Steinofenbrot, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	1 x 340
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	HDPE-Folie
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	D. Entrup-Haselbach GmbH & CO.KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, IFS Broker
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Speisesalz, Hefe, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker. Kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1140 / 268
Fett	
gesamt	0,90
gesättigte Fettsäuren	0,20
Kohlenhydrate	
gesamt	54,50
davon Zucker	1,60
Eiweiß	8,60
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		Weizenmehl, Roggenmehl, Gerstenmalzextrakt
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
<u>Zusatzstoffe</u>			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	X		

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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	Gefrorenes Baguette auf ein Backblech setzen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1h auftauen lassen und dan bei 190-200°C ca. 15 Minuten backen. Je nach gewünschter Bräunungsstärke.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	goldbraun, rustikaler Ausbund, unregelmäßige handwerkliche Form
Geruch	produkttypisch, arteigen nach Weizengebäck
Geschmack	produkttypisch, arteigen nach Weizengebäck
Konsistenz	lockere, ungleichmäßige, grobe Porung
Mikrobiologische Daten	
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	
Escherichia coli (KbE/g)	
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	
Schimmelpilze (KbE/g)	