

<b>Artikel</b>	<b>TK MINI LAUGEN MIX 180x45G DEWI</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005288</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mischkarton Laugengebäck (Minibrezel, Ministange, Minibrötchen), vorgegärt, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	180 x 45
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Backmittel (jodiertes Speisesalz [Speisesalz, Kaliumjodat], WEIZENMEHL, Zucker, GERSTENMALZMEHL, Emulgatoren: E472e Diacetylweinsäureglyceride von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: E466 Natrium-Carboxymethylcellulose; Säureregulatoren: E341 Calciumphosphate, E170 Calciumcarbonat, E263 Calciumacetat; Traubenzucker, pflanzliches Öl [Raps], Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], Mehlbehandlungsmittel: E300 Ascorbinsäure; Enzyme [Amylasen, Xynalasen]), Hefe, Margarine (pflanzliche Fette [Palm, Kokos], Wasser pflanzliches Öl [Sheanuss], Emulgatoren: E322 Lecithin, E471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Säuerungsmittel: E330 Citronensäure; Aroma, Farbstoff: E160a Carotin), Säureregulator: E524 Natriumhydroxid; Essigessenz
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1030 / 243
<b>Fett</b>	

gesamt	2,70
gesättigte Fettsäuren	1,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	47,60
davon Zucker	0,70
<b>Eiweiß</b>	7,00
<b>Salz</b>	1,70

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Gerstenmalz
Dinkel		x	
Gerste	x		
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen		x	
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10</b>		x	

mg/kg bzw. 10 mg/l als SO<sub>2</sub>

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

<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>		x
<b><u>Ernährungsformen</u></b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>		
Backofen geeignet	x	
Convectomat geeignet		x
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet		x
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x
<b>Zubereitungshinweis</b>	Ca. 20-30 min. antauen lassen. Vor dem Backen alles mit Brezelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 160 °C ca. 12-14 min. backen (100% geöffneter Zug). Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.	
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>		
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