

Artikel	TK MEHRKORNBRÖTCHEN 100x88G 8,8KG DEH
Marke (Eigenmarke)	
Artikelnummer	65005290
Artikelbeschreibung	Mehrkornbrötchen, halbgebacken, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	100 x 88
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel
Verpackungsmaterial	LDPE-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 (Wellpappe)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL *, Wasser, Backmischung (Leinsaat, GERSTENSAUERMALZSCHROT, WEIZENMEHL, WEIZENKLEBER, ROGGENMALZMEHL, WEIZENRÖSTMALZMEHL, Malzextrakt [GERSTENMALZ, Wasser], Zucker, WEIZENMALZMEHL, Salz, Säuerungsmittel: E270), HAFERFLOCKEN *, ROGGENMEHL *, Hefe, SESAM, Leinsaat, Salz, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl. Kann Spuren von Milch, Ei und Soja enthalten. *Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 56g Weizenmehl, 3g Haferflocken, 3g Roggenmehl verwendet.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für fertig gebackenes Produkt
Energie (kJ / kcal)	1186 / 281
Fett	
gesamt	4,80
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	
gesamt	47,00
davon Zucker	0,90

Eiweiß	9,80
Salz	1,50

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, Gerste- und Hafererzeugnisse
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 Pflanzeneiweiß		X
mit Phosphat		X
mit Süßholzextrakt		X
mit Süßungsmittel(n)		X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...		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

gentechnisch verändert X

ist Formfleisch X

ist Formfisch X

Technik

a) Metalldetektion	X
b) Gewichtskontrolle	X

Tiefkühlprodukt X

unter Schutzatmosphäre verpackt X

Verwendungszweck

Backofen geeignet	X
Convectomat geeignet	X
Dämpfer geeignet	X
Friteuse geeignet	X
Mikrowelle geeignet	X
Pfanne geeignet	X
WOK geeignet	X

Zubereitungshinweis Stikkenofen: 200-210 °C, 12-15 min. Heißluftofen: 190-200 °C, 12-15 min. Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen und ca. 10 Minuten antauen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Die Ofentemperatur und Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Außen: rösche Kruste; Innen: feine Krumenstruktur
Geruch	arttypischer Geruch, arteigen
Geschmack	wohlschmeckend nach Weizengebäck
Konsistenz	arttypisch

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)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g

BetaCarotin (mg)

Calcium (mg)

Cholesterin (mg)

Eisen (mg)

ungesättigte Fettsäure (mg)

einfach ungesättigte Fettsäure (mg)

mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)

Fluoride (µg)

Folsäure (µg)

Jod (µg)

Kalium (mg)

Kupfer (µg)

Magnesium (mg)

Mangan (µg)

Niacin (mg)

Phosphor (mg)

Selen (µg)

Vitamin A (µg)

Vitamin B1 (µg)

Vitamin B2 (µg)

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)