

Artikel	TK BÄCKERBRÖTCHEN 80x75G 6KG DEH		
Marke (Eigenmarke)			
Artikelnummer	65005291		
Artikelbeschreibung	Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren		
Abpackung / Nettogewicht	80 x 75		
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g		
Direktverpackung	Beutel		
Verpackungsmaterial	PE-LD-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, Hefe, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, ROGGENMEHL. Kann Spuren von Milch, Ei und Soja enthalten.		
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für fertig gebackenes Produkt		
Energie (kJ / kcal)	1174 / 277		
Fett			
gesamt	1,00		
gesättigte Fettsäuren	0,20		
Kohlenhydrate			
gesamt	56,00		
davon Zucker	1,80		
Eiweiß	9,50		
Salz	1,90		
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>			
	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, Weizengluten, Roggenmehl
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 °C, 10-12 min. Heißluftofen: 200 °C, 10-12 min. Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Den Ofen auf 220°C vorheizen und nach den nachfolgend genannten Backtemperaturen und -zeiten backen. Die Backzeiten dienen nur zur Orientierung und können nach eigenem Belieben verändert werden. Die Ofentemperatur und Backzeit hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.
Sensorische Eigenschaften	
Aussehen	Außen: goldbraun, guter Ausbund, sehr rösche Kruste; Innen: lockere, ungleichmäßige Porung
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch
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	3,00
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)	