

Artikel	TK LOSANGE BRÖT. MIX 100x55G BRIDOR
Marke (Eigenmarke)	BRIDOR
Artikelnummer	65005521
Artikelbeschreibung	Losange (Rautenbrötchen) Mix, vorgebacken, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	100 x 55
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel (enthält 25 Stück)
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	BRIDOR - ZA Olivet
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton (enthält 4 Beutel à 25Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	Natur Losange: WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe, WEIZENGLUTEN, getrockneter WEIZENSAUERTEIG, WEIZENKEIME, Mehl aus gemalztem WEIZEN. Losange Mohn: WEIZENMEHL, Wasser, Mohnsamen 3%, Salz, Hefe, WEIZENGLUTEN, WEIZENKEIME, Mehl aus gemalztem WEIZEN. Sesam Losange: WEIZENMEHL, Wasser, SESAMKÖRNER 3%, Salz, WEIZENGLUTEN, Hefe, WEIZENKEIME, Mehl aus gemalztem WEIZEN. Losange Getreide: WEIZENMEHL, Wasser, SAUERTEIG, SESAMKÖRNER 3%, Samen aus gemeiner Lein 2%, WEIZENMALZFLOCKEN 2%, Salz, Hefe, WEIZENKEIME 0,5%, WEIZENGLUTEN, Mehl aus gemalztem WEIZEN. Brötchen können Spuren von Schalenfrüchten enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent, Angaben für gebackenes Produkt
Energie (kJ / kcal)	1148 / 271
Fett	
gesamt	2,30
gesättigte Fettsäuren	0,40
Kohlenhydrate	

gesamt	52,00
davon Zucker	1,20
Eiweiß	8,80
Salz	1,40

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		Weizenerzeugnisse
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	x		Sesamkörner

Erzeugnisse

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

Auftauen: ca. 0-10 Min. bei Raumtemperatur. Ofen:
Vorheizen auf 230 °C, mit Umluft ca. 7-9 Min. bei 190-200 °C
backen bei geschlossenem Abzug backen.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	< 5.000 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	< 500 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	in 25g nicht vorhanden
Schimmelpilze (KbE/g)	< 500 KbE/g