

Artikel	TK WURZELBROT RUSTICO 12x450G DREXEL
Marke (Eigenmarke)	DREXEL
Artikelnummer	65005523
Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung	vorgebackenes Weizenbrot, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht	12 x 450
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	Folie
Verpackungsmaterial	
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Drexel Brothandwerk GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Global Market foods
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lager bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	WEIZENMEHL 47%, Wasser, ROGGENSCHROT, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, SESAM, Dextrose, WEIZENSTÄRKE, Zucker, Fruchtpulver, MALZEXTRAKT, Salz, Hefe

<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	933 / 281
Fett	
gesamt	3,70
gesättigte Fettsäuren	0,50
Kohlenhydrate	
gesamt	49,00
davon Zucker	1,50
Eiweiß	13,00
Salz	1,90

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- und Gerstenerzeugnisse
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		Sesam
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
<u>Zusatzstoffe</u>			
		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
<u>Ernährungsformen</u>		
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

Nach 30 min auftauen bei Raumtemperatur, und dem fertig Backen bei 200 °C ca. 10-12 min. ist das Brot zum Verzehr geeignet.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	Unregelmäßig geformte, gedrehte längliche Brote mit brauner rustikaler Oberfläche und deutlicher Körnerbestreuung.
Geruch	ypisch, kräftig duftend, kein Fremdgeruch
Geschmack	ypisch, kräftig duftend, kein Fremdschmack
Konsistenz	gefroren, zubereitet kross

Mikrobiologische Daten

	EN ISO; ISO; ÖNORM EN ISO; Baumgart/Becker
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100 KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	< 10 KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	< 100 KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	< 10 KbE/g
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	negativ in 25g
Schimmelpilze (KbE/g)	100 KbE/g