

Artikel Nr.: 0492

Produktname: Brezel Sticks 1,8kg

EAN Kodex Produkt: 8023401 00492 9 (Einzelbehälter)

Verkehrsbezeichnung: Knabbergebäck mit Salz, behandelt mit Brezellauge

Zutatenliste: **Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, natives Olivenöl extra, Hefe, Salz, Säureregulator: Natriumhydroxid. Kann **Soja**, **Senf**, **Sesam** und **Milch** enthalten.



Allergene - Information:

Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination *
	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Eier und Eierzeugnisse		X	
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse			X
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)			X
Schalenfrüchte und Erzeugnisse		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
Senf und Senferzeugnisse			X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			X
Schwefeldioxid und Sulfite, SO ₂ >10mg/kg		X	
Lupine und Lupinerzeugnisse		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

* im Betrieb verwendet - möglicherweise in Spuren vorhanden

Haltbarkeit:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben.

MHD - Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 330 Tage / 11 Monate

RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 240 Tage / 8 Monate

Sensorische Parameter:

Konsistenz: knusprig, trocken

Farbe: dunkel braun

Aussehen: einzeln, locker gebackenes, längliches Kleingebäck mit Salz bestreut

Geruch: frisch und angenehm nach Brezel

Geschmack: salzig, charakteristisch nach Brezel

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1856 kJ / 442 kcal

Fett: 15,0 g

davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g

Kohlenhydrate: 64,0 g

davon Zucker: 1,3 g

Ballaststoffe: 2,5 g

Eiweiß: 10,0 g

Salz: 3,5 g

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.	
Mikrobiologische Daten:	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 ² /g
	Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g
	Escherichia E - coli:	< 10 / g
	Staphylokokken:	< 10 / g
	Hefe:	40 / g
	Schimmel:	< 10 / g
	Salmonellen:	nicht nachweisbar
Primäre Verpackung:	Beschreibung:	Plastikbehälter "lebensmitteltauglich" mit technischer Etikette
	Material:	PP05 - PLASTIK
	Nettogewicht:	1,80 kg
	Bruttogewicht:	1,99 kg
	Packungsmaße:	200 x 200 x 200 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Transportverpackung: (Palettierung)	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Behältern wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.
	Lagen x Behälter:	5 x 24
	Paletteneinheit.:	120 Behälter
	Palettenhöhe:	1,10 m inklusive Palette
	Palettengewicht:	260,8 kg inklusive Palette
Transportart:	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge	
Herstellungsverfahren:	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig. Der Teig wird einzeln geformt, gegart, in Natriumhydroxid eingetaucht und mit Salz bestreut, knusprig gebacken. Die Endprodukte werden nach Abkühlung verpackt, gelagert und kommissioniert.	
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnisch frei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003	
Lebensmittelrechtliche Aspekte:	Die Deklaration entspricht der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Unsere Produkte stehen unter der regelmäßigen Kontrolle des Qualitätsbeauftragten. In der Bäckerei FRITZ & FELIX wird nach dem Haccp - Konzept gearbeitet.	

Verantwortlicher Qualitätssicherung:
Reichhalter Erwin

Unterschrift: Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.