

Artikel Nr.: 0501

Produktname: **mini Laugen Grissini Brezel 150g**

EAN Kodex Produkt: 8023401 00501 8 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 01501 7

Verkehrsbezeichnung: Laugen - Grissini

Zutatenliste: **Weizenmehl**, Palmfett, Sonnenblumenöl, Hefe, Salz, Säureregulator: Natriumhydroxid. Kann Spuren von **Sesam** 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 Sulfit, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		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: 240 Tage / 8 Monate
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 180 Tage / 6 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: 1577 kJ / 374 kcal
Fett: 7,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,3 g
Kohlenhydrate: 65,0 g
davon Zucker: 0,8 g
Eiweiß: 10,1 g
Salz: 1,8 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 5% ± 2% Asche: 3,5% ± 0,5%

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.														
Mikrobiologische Daten:	<table> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10² /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	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
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: (Konsumenteneinheit)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>161g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite	Material:	Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern	Nettogewicht:	150g	Bruttogewicht:	161g	Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)				
Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite														
Material:	Verbundmaterial: Papier extern mit PP-Beschichtung intern														
Nettogewicht:	150g														
Bruttogewicht:	161g														
Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>10 x 150g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,89 kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe,	Kartoneinheit:	10 x 150g	Bruttogewicht:	1,89 kg	Kartonmasse:	260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe,														
Kartoneinheit:	10 x 150g														
Bruttogewicht:	1,89 kg														
Kartonmasse:	260 x 392 x 220 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Transportverpackung: (Palettierung)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.</td> </tr> <tr> <td>Lagen x Kartone:</td> <td>4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>36 / 72 / 81 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>90 / 155 / 175 kg inklusiv Palette</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.	Lagen x Kartone:	4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9	Paletteneinheit.:	36 / 72 / 81 Kartone	Palettenhöhe:	1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette	Palettengewicht:	90 / 155 / 175 kg inklusiv Palette				
Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.														
Lagen x Kartone:	4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9														
Paletteneinheit.:	36 / 72 / 81 Kartone														
Palettenhöhe:	1,03 / 1,91 / 2,13 m inklusiv Palette														
Palettengewicht:	90 / 155 / 175 kg inklusiv 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.														