

Meisterbäcker Brezel 110g

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer: **1120**
Verkehrsbezeichnung: Laugenbrezel, gegarter Teigling, tiefgefroren

2. Produktbeschreibung

| Laugenteigling – Beilage: 1 Päckchen Salz

Produktfoto:



Produktabmessungen: 14cm x 11,5cm x 2cm (lxbxh)
Toleranzen: +/- 1cm

Gewicht/ Stück: 110 g
Stück/ Karton: 72
Gewicht/ Karton: 7,92 kg
EAN- Code: 4250130903535

Mindesthaltbarkeit: 180 Tage

Transport/ Lagerung: -18°C

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

3. Zutatenliste (Angaben zur Deklaration gemäß LMKV)

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Hefe, Jodsalz, **SAHNEPULVER**, **WEIZENMALZMEHL**, **MAGERMILCHPULVER**, **SÜßMOLKENPULVER**, Zucker, Verdickungsmittel: E412; **GERSTENMALZEXTRAKT**, Emulgator: E472e; Säureregulatoren: E524, E450, E341; Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Alphaamylase, Xylanase.

Kann Spuren von Soja und Ei enthalten.

4. Verwendung von Zutaten mit allergenen Potential gemäß EU- Richtlinie 2003/98/EG

Kategorie	lt. Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch- und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse- und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja- und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch- und Milcherzeugnisse einschl. Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf- und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen- und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration > 10 mg/kg oder 10 ml/L als SO ₂ angeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupinen- und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

5. Ernährungsinformationen (gemäß NKV)

Ø Nährwert pro 100 g

Brennwert kJ / kcal	1026KJ/ 245 kcal
Fett	4,2g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6g
Kohlenhydrate	45,0g
davon Zucker	2,0g
Eiweiß	6,8g
Salz	1,5g

6. Mikrobiologische Werte

Mikrobiologische Richt – und Warnwerte der Fachgruppe
Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene der DGHM.

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	---	---
Enterobacteriaceae	---	---
Escherichia coli	1x10 ²	1x10 ³
Schimmelpilze	1x10 ⁴	---
Koagulase- positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1 x 10 ²

*KbE = Koloniebildende Einheiten

**n.n.= nicht nachweisbar

7. Gentechnik

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass die gelieferte Ware, inkl. der verwendeten Roh- und Packstoffe, den gültigen Bestimmungen der EU bzw. des deutschen Lebensmittelrechts entsprechen.

Wir garantieren, dass gemäß der VO EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003, keine Produkte von der panExpert GmbH geliefert werden, die GVO enthalten oder aus solchen bestehen bzw. die aus GVO hergestellt oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9%, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es liegen Bestätigungen vom Lieferanten vor.

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015

8. Sensorik nach dem Backen

Äußere Beschaffenheit:	goldbraune, glänzende Kruste
Innere Beschaffenheit:	weiche Krume
Geruch:	leicht hefig, frisch
Geschmack:	arttypisch, vollaromatisch

9. Backanleitung

Auftauen:	25-30 Minuten
Backtemperatur:	170°C
Backzeit:	15-17 Minuten
Bemerkung:	Ofen vorheizen, kein Dampf, kein Gärschrank, Zug offen lassen

10. Verpackung

Kartons/ Lage:	4
Lagen / Palette:	11
Kartons/ Palette:	44
Maße des Kartons:	59,9cm X 36,9cm X 17,2cm (lxbxh)
Primärverpackung:	Flachsack
Sekundärverpackung:	Umkarton aus Wellpappe

11. Inverkehrbringer

panExpert H. Schmidt GmbH
Obersteinbach 8
91480 Markt Taschendorf
Tel.: 09166/9999-0
Fax: 09166/9999-66

Erstelldatum: 08.07.2016
Ersteller: Lisa Böhringer

Dieses elektronisch erzeugte Dokument ist ohne Unterschrift gültig.
Dies Dokument unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.

Sämtliches Bildmaterial der Firma panExpert Heinz Schmidt GmbH ist urheberrechtlich geschützt. Zur Verwendung des Bildmaterials sind Nutzungsbedingungen bei der panExpert Heinz Schmidt GmbH zu erfragen. Unbefugtes Benutzen kann zur Anzeige gebracht werden.

Ersteller: Harald Laukel Datum: 22.09.2014	Dateipfad: P:\QM\QMH\Dokumente	
Geändert von: Lisa Böhringer Änderungsdatum: 16.12.2014	Prüfung / Freigabe: J. Schmidt	Freigabedatum: 16.02.2015