

Artikel Nr.:0571

Produktname:Schüttelbrot Original Handgemacht 165g

EAN Kodex Produkt:8023401 00571 1(Einzelpackung)

EAN Kodex Karton:8023401 01571 0

Verkehrsbezeichnung:Knuspriges Roggenmischbrot

Zutatenliste:**Roggenmehl 62%, Weizenmehl**, Fenchelsamen, Kümmel, Salz, Hefe, **Sauerteig, Gerstenmalzmehl**. Kann **Soja, Senf, Sesam, Schalenfrüchte, Milch** und **Eier** 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: hellbraune und braune Krustenoberfläche mit weissen Mehllösen
Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes, dünnes Gebäck mit Mehllösen
Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Kümmel
Geschmack: würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1527 kJ / 359 kcal
Fett: 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g
Kohlenhydrate: 81,5 g
davon Zucker: 3,8 g
Eiweiß: 7,8 g
Salz: 2,35 g

weitere chemischen Daten:

Restfeuchte: 8% ± 2%Asche: 3,5% ± 1%

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.	
Primäre Verpackung: (Konsumenteneinheit)	Beschreibung: 3 Schüttelbrotsciben werden gestapelt und gemeinsam mittels Schrumpfschlauchfolie verpackt; auf Vorderseite wird eine Schmucketikette und auf Rückseite eine technischer Etikette angeklebt Material: Polyolefin Feinschrumpffolie, Mehrschichtmaterial Nettogewicht: 165g Bruttogewicht: 169g Packungsmasse: ø 180 mm x ca.50 mm (Durchmesser x Höhe)	
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	Beschreibung: Karton - Wellpappe mit Einlage von je 2 Produktdisplays (PET) Kartoneinheit: 14 x 165g Bruttogewicht: 2,80 kg Kartonmasse: 395 x 395x 205 mm (Breite x Tiefe x Höhe)	
Transportverpackung: (Palettierung)	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 6 / 9 x 6 Paletteneinheit.: 24 / 54 Kartone Palettenhöhe: 0,97 / 1,99 m inklusiv Palette Palettengewicht: 90 / 170 kg inklusiv Palette	
Transportart:	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge	
Herstellungsverfahren:	sorgfältige Rohstoffauswahl, Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig, der weiche Roggenteig wird einzeln geformt, gegart, dann auf runden Brettchen, die angemehlt und mit Kleie bestreut sind, flachgeschüttelt und anschließend knusprig gebacken, 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.	