

**Artikel Nr.:** 0590

**Produktname:** **Schüttelbrot Perlen 125g**

**EAN Kodex Produkt:** 8023401 00590 2 (Einzelpackung)

**EAN Kodex Karton:** 8023401 01590 1

**Verkehrsbezeichnung:** Knabberhäppchen mit knusprigem Roggenmischbrot "Schüttelbrot"



**Zutatenliste:** **Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Schüttelbrotbrösel 10%** (Roggenmehl, Hefe, Weizenmehl, Salz, Fenchelsamen 1%, Kümmel 1%, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl), natives Olivenöl extra, Hefe, Salz, Weizenmalzmehl. Kann Spuren von **Sesam, Soja** und **Schalenfrüchte** 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 <sub>2</sub> >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: 240 Tage / 8 Monate  
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 180 Tage / 6 Monate

**Sensorische Parameter:**

**Konsistenz:** sehr knusprig, trocken

**Farbe:** hellbraun

**Aussehen:** einzeln, locker gebackenes, rundes Kleingebäck

**Geruch:** frisch und angenehm nach Kümmel und Fenchel

**Geschmack:** würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

**Nährwertdeklaration pro 100g:**

Energie: 1678 kJ / 395 kcal

Fett: 7,8 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g

Kohlenhydrate: 71,3 g

davon Zucker: 2,4 g

Ballaststoffe: 5,1 g

Eiweiß: 8,8 g

Salz: 2,8 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 6% ± 2%

<b>Lagervorschriften:</b>	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.														
<b>Mikrobiologische Daten:</b>	<table> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10<sup>2</sup> /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>&lt; 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 <sup>2</sup> /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 <sup>2</sup> /g														
Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g														
Escherichia E - coli:	< 10 / g														
Staphylokokken:	< 10 / g														
Hefe:	40 / g														
Schimmel:	< 10 / g														
Salmonellen:	nicht nachweisbar														
<b>Primäre Verpackung:</b> (Konsumenteneinheit)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Verbundmaterial: PP-Beschichtung extern mit PP-Beschichtung intern</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>132g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmaße:</td> <td>125 x 75 x 180 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite	Material:	Verbundmaterial: PP-Beschichtung extern mit PP-Beschichtung intern	Nettogewicht:	125g	Bruttogewicht:	132g	Packungsmaße:	125 x 75 x 180 mm (Breite x Tiefe x Höhe)				
Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite														
Material:	Verbundmaterial: PP-Beschichtung extern mit PP-Beschichtung intern														
Nettogewicht:	125g														
Bruttogewicht:	132g														
Packungsmaße:	125 x 75 x 180 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
<b>Sekundäre Verpackung:</b> (Kartoneinheit)	<table> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>12 x 125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,82 kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmaße:</td> <td>260 x 392 x 170 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe,	Kartoneinheit:	12 x 125g	Bruttogewicht:	1,82 kg	Kartonmaße:	260 x 392 x 170 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe,														
Kartoneinheit:	12 x 125g														
Bruttogewicht:	1,82 kg														
Kartonmaße:	260 x 392 x 170 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
<b>Transportverpackung:</b> (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>5 x 9</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>45 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,03 m inklusive Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>100 kg inklusive 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:	5 x 9	Paletteneinheit.:	45 Kartone	Palettenhöhe:	1,03 m inklusive Palette	Palettengewicht:	100 kg inklusive Palette				
Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartone wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.														
Lagen x Kartone:	5 x 9														
Paletteneinheit.:	45 Kartone														
Palettenhöhe:	1,03 m inklusive Palette														
Palettengewicht:	100 kg inklusive Palette														
<b>Transportart:</b>	mittels ungekühlte Kraftfahrzeuge														
<b>Herstellungsverfahren:</b>	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegun g und Vermischung zum Teig, der Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken, Endprodukte werden nach Abkühlung verpackt, gelagert und kommissioniert.														
<b>Gentechnik GVO-Erklärung:</b>	Das Produkt ist gentechnisch frei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003														
<b>Lebensmittelrechtliche Aspekte:</b>	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.														