

Brötchenkiste

Artikelnummer:	1180
EAN:	4250130903979
Gewicht/ Stück	40 g
Stück/ Karton:	180
Produktbeschreibung:	Weizenkleingebäcke (Sesam, Kaiser, Kornspitz, Kürbis, Kornschrippe, Saatenbrötchen)



Zutatenliste:

Mini Mehrkornbrötchen 40g:

WEIZENMEHL*, Wasser, Backmischung (Leinsaat, **GERSTENSAUERMALZSCHROT**, **WEIZENMEHL**, **WEIZENKLEBER**, **ROGGENMALZMEHL**, **WEIZENRÖSTMALZMEHL**, **Malzextrakt (GERSTENMALZ**, Wasser), Zucker, **WEIZENMALZMEHL**, Salz, Säuerungsmittel E 270), **WEIZENSAUERTEIG (WEIZENMEHL**, Wasser), **HAFERFLOCKEN***,

ROGGENMEHL*, Hefe, **SESAM**, Leinsaat, Salz, Verdickungsmittel E 412.

* Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 54g **Weizenmehl**, 3g **Haferflocken** und 3g **Roggenmehl** verwendet.

Kann Spuren von **MILCH**, **EI** und **SOJA** enthalten.

Mini Kürbiskern-Sonnenblumenbrötchen 40g:

WEIZENMEHL, Wasser, Sonnenblumenkerne *, Kürbiskerne *, Hefe, Salz, Backmittel (Stabilisator E 341, **WEIZENMALZMEHL**, Traubenzucker, **WEIZENMEHL**, Emulgator E 471, **WEIZENSPEISEKLEIE**), Zucker, Malzextrakt (**GERSTENMALZ**, Wasser), Verdickungsmittel E 412.

* Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 6g Sonnenblumenkerne und 4g Kürbiskerne verwendet.

Kann Spuren von **MILCH**, **EI**, **SOJA** und **SESAM** enthalten.

Mini Kaiserbrötchen 40g:

WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz, Backmittel (**WEIZENQUELLMEHL**, **WEIZENPROTEIN**, Fettpulver (Palm)), pflanzliches Öl (Raps).

Kann Spuren von **MILCH**, **EI**, **SOJA** und **SESAM** enthalten.

Mini Kornspitz 40g:

WEIZENMEHL, Kornmix (**ROGGEN- und WEIZENMEHL** (getoastet), **WEIZENGLUTEN**, **WEIZENKLEIE**, **ROGGENSCHROT**, Leinsamen, **SOJASCHROT**, **WEIZENMALZSCHROT**, **WEIZENSCHROT**, Salz, **GERSTENMALZMEHL**, Zucker, Säuerungsmittel E330, Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis)), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Hefe.

Kann Spuren von **EI**, **MILCH**, **SCHALENFRÜCHTEN**, **SELLERIE** und **SESAM** enthalten.

Mini Mehrkornschruppe mit Haferflockendekor 40g:

WEIZENMEHL*, **HAFERFLOCKEN***, Wasser, **WEIZENSAUERTEIG** (Wasser, **WEIZENMEHL**), **ROGGENMEHL***, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Salz, Backmittel (Traubenzucker, **WEIZENMALZMEHL**, Emulgator **SOJALECITHIN**, **WEIZENGRIESS**, **WEIZENQUELLMEHL**, Maltodextrin, **SÜSSMOLKENPULVER** (MILCH), **GERSTENMALZEXTRAKT**), **GERSTENMALZEXTRAKT**, Hefe.

*Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 53g **WEIZENMEHL**, 13g **HAFERFLOCKEN** und 6g **ROGGENMEHL** verwendet.

Kann Spuren von **EI**, **SCHALENFRÜCHTEN**, **SESAM** und **SELLERIE** enthalten.

Mini Schnittbrötchen mit Sesamdekor 40g:

WEIZENMEHL, Wasser, **SESAM***, **WEIZENSAUTERTEIG** (Wasser, **WEIZENMEHL**), **ROGGENMEHL**, Hefe, Salz, Backmittel (Traubenzucker, **WEIZENMALZMEHL**, Emulgator **SOJALECITHIN**, **WEIZENGRIESS**, **WEIZENQUELLMEHL**, Maltodextrin, **SÜSSMOLKENPULVER** (MILCH), **GERSTENMALZEXTRAKT**), pflanzliches Öl (Raps), **GERSTENMALZEXTRAKT**.

*Zur Herstellung von 100g Fertigprodukt werden 5g **SESAM** verwendet.

Kann Spuren von **EI**, **SCHALENFRÜCHTEN** und **SELLERIE** enthalten.

GVO: keine Kennzeichnungspflicht gemäß aktueller VO (EG)

Mikrobiologie (vorgegebene Richt- und Warnwerte)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	1×10^2	1×10^3
Schimmelpilze	1×10^4	---
Koagulase- positive Staphylokokken	1×10^2	1×10^3
präsumtive Bacillus cereus	1×10^2	1×10^3
Salmonellen	---	n.n. ** in 25g
Listeria monocytogenes	---	1×10^2

* KbE: Kolonie bildende Einheiten

** n.n.: nicht nachweisbar

Der Lieferant garantiert, dass die von ihm gelieferten Waren einschließlich ihrer Verpackung den jeweils geltenden deutschen und EU- rechtlichen Vorschriften entsprechen.

Der Lieferant garantiert, dass weder die Ware selbst noch ihre Ausgangsprodukte mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

Sensorik nach dem Backen:

Äußere Beschaffenheit: goldbraun, knusprig, guter Ausbund
Innere Beschaffenheit: Krume weich, elastisch
Geruch: arttypisch, vollaromatisch
Geschmack: arttypisch, vollaromatisch

Backanleitung:

Auftauen: -
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: 6 – 8 Minuten
Bemerkung: Ofen auf 230°C vorheizen, mit Schwaden backen

Mindesthaltbarkeit:

ab Produktion: 365 Tage
Transport/ Lagerung: -18°C

Prüfdatum, Unterschrift: 03.12.2014, i.A. Alina Gerasim
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.