

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 65700



Verkehrsbezeichnung:

**GLUTENFREIE
SESAMBRÖTCHEN TK**



Beschreibung:

mit Sesam bestreut, glutenfrei, laktosefrei, einzeln in Ofenfolie verpackt

VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 60 g

Gebindegröße: 24 x 1 Stück / Karton

Kartonmaße: 400 x 240 x 110 mm

Kartongewicht: 100 Gramm

Gebinde / Lage: 10 Karton pro Lage / 160 Karton pro Palette

Eancode: 9003299657000

Zutaten: Reismehl, Kartoffelstärke, 5% SESAM, Backhefe, Palmfett, Dextrose, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Citronensäure

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C Heißluft, 8-10 Minuten goldbraun backen.
5 Minuten rasten lassen und in der Folie servieren.

TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und
 Lagerbedingungen: - 18°C
 Zolltarifnummer: 19059030
 MHD ab Produktion: 18 Monate

Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	1055 kJ
	249 kcal
Fett:	5,5 g
gesättigte Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	44,4 g
Zucker:	1,5 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	1,2 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

laut Rezeptur
 enthalten

	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
X	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

An dieser Stelle weisen wir Verbraucher mit Allergien oder Unverträglichkeiten darauf hin, dass dieses Produkt trotz sorgfältigster Herstellung, Spuren von Allergenen enthalten kann, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Die Ware entspricht in jeder Hinsicht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Mikrobiologische Angaben

Die bakteriologische Untersuchung wird nach standardisierten Untersuchungsmethoden (§ 64-Methoden, DIN-Methoden, ISO-Methoden) durchgeführt.

Aerobe Gesamtkeimzahl	KBE /g	<1 x 10 ⁵
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 ²
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 ²
coagulase positive Staphylococcen	KBE /g	<1 x 10 ²
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 ³
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 ²