

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 11250

Verkehrsbezeichnung:

**KORNKRONE MIT SALZ  
HGBTK**



Beschreibung:  
Kornmischbrot mit Salz bestreut

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 35 g  
Gebindegröße: 50 Stück / Karton  
Kartonmaße: 368 x 247 x 135 mm  
Kartongewicht: 250 Gramm  
Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette  
Eancode: 9003299112509

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Backmittel (WEIZENSchrot, ROGGENschrot, WEIZENkleie, SOJASchrot, Leinsamen, WEIZENmalzschrot, getrockneter ROGGENsauerteig, getoastetes ROGGEN- und WEIZENmehl, SOJAmehl, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Speisesalz jod. 6,94% (Speisesalz, Kaliumjodid), Backmittel (WEIZENmehl, Maisflocken, VollSOJASchrot, Sonnenblumenkerne, Braune Leinsaat, Hirse, Speisesalz, WEIZENkleber, WEIZENmalzmehl, Zucker, GERSTENmalzextrakt getrocknet, Emulgator: Mono- u. Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Gewürze, Hefe, Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Verdickungsmittel: Xanthan

---

Aufbackempfehlung: Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 7 Minuten goldbraun backen.  
Die Backzeit kann sich je nach Gerätetyp und Beschickung verlängern oder verkürzen

---

---

## TRANSPORT & LAGERBEDINGUNGEN

Transport- und  
 Lagerbedingungen: - 18°C  
 Zolltarifnummer: 19059030  
 MHD ab Produktion: 9 Monate

---

## Durchschnittliche Nährwertangaben (berechnete Werte für 100 g):

Brennwert:	857 kJ
	205 kcal
Fett:	2,5 g
gesättigte Fettsäuren:	0,4 g
Kohlenhydrate:	36,5 g
Zucker:	1,6 g
Eiweiß:	9,2 g
Salz:	6,7 g

---

## ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur  
 enthalten

<b>X</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>X</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
	<b>Schalenfrüchte</b> namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- od. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Lupinen</b> 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 <sup>5</sup>
Schimmelpilze	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
E.Coli	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
coagulase positive Staphylococccen	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	KBE /g	<1 x 10 <sup>3</sup>
Salmonellen in 25 g		nn
Listeria monocytogenes, qual. in 25g	KBE /g	<1 x 10 <sup>2</sup>