

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 10700

Verkehrsbezeichnung:

MINI-SESAMWECKERL HGBTK



Beschreibung:

Dunkles Mini-Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl und Kornmix, mit Sesam bestreut

VERPACKUNG

| | |
|-----------------|--|
| Stückgewicht: | ca. 22 g |
| Gebindegröße: | 90 Stück / Karton |
| Kartonmaße: | 368 x 247 x 135 mm |
| Kartongewicht: | 250 Gramm |
| Gebinde / Lage: | 9 Karton pro Lage / 108 Karton pro Palette |
| Eancode: | 9003299107000 |

Zutaten: Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, SESAM 9,09%, 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), WEIZENSchrot grob, getoasteter vollfetter SOJAschrot, ROGGENschrot fein, Hefe, ROGGENschrot grob, SCHWARZROGGENmehl, Sonnenblumenkerne, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Wasser), Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Gewürze, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Leinsamen, Backmittel (ROGGENmalz, ROGGENmehl), Sonnenblumenöl, Backmittel [Zucker, Dextrose, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Natrium-Carboxymethylcellulose, Trennmittel: Calciumcarbonat, Geröstetes MALZmehl (GERSTE, WEIZEN), Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Säureregulatoren: Calciumsulfat, Diphosphate, Pflanzliche Öle (Palm, Raps), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, L-Cystein, Enzyme], 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: 1037 kJ
 248 kcal
 Fett: 8,7 g
 gesättigte Fettsäuren: 1,4 g
 Kohlenhydrate: 31,7 g
 Zucker: 1,3 g
 Eiweiß: 9,1 g
 Salz: 1,2 g

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

Laut Rezeptur
 enthalten

| | |
|----------|---|
| X | 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 |
| X | 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 |