

## PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 13500

Verkehrsbezeichnung:

**NUSSBROT HBTK**



Beschreibung:

Baguette aus Weizen- und Roggenmehl, mit Walnüssen und Haferflocken bestreut

---

## VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 220 g

Gebindegröße: 11 Stück / Karton

Kartonmaße: 376 x 246 x 187 mm

Kartongewicht: 280 Gramm

Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette

Eancode: 9003299135003

---

**Zutaten:** WEIZENmehl, Wasser, ROGGENmehl, WALNÜSSE 10,05%, Haferflocken (GLUTEN), SCHWARZROGGENmehl, ROGGENschrot fein, Hefe, Speisesalz jod. (Speisesalz, Kaliumjodid), Backmittel (WEIZENmehl, WEIZENmalzmehl, Emulgatoren: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin, Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Zucker, Trennmittel: Calciumcarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Backmittel (ROGGENmalz, ROGGENmehl), Sonnenblumenöl, Backmittel (WEIZENmehl, Trennmittel: Calciumcarbonat, Emulgator: Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, WEIZENGLUTEN, Säureregulator: Calciumphosphate, inaktivierte getrocknete Hefe, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Verdickungsmittel: Xanthan

---

**Aufbackempfehlung:** Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C Heißluft, 100 % Hitze, 10 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:	1134 kJ
	271 kcal
Fett:	8,1 g
gesättigte Fettsäuren:	1,0 g
Kohlenhydrate:	38,4 g
Zucker:	1,3 g
Eiweiß:	8,5 g
Salz:	1,2 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>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>X</b>	<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>