

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 13800

Verkehrsbezeichnung:

ROGGENCIABATTA HGBTK

Beschreibung:

Typisch italienisches Roggenbrot in gedrehter Form mit Olivenöl



VERPACKUNG

Stückgewicht: ca. 230 g
Gebindegröße: 10 Stück / Karton
Kartonmaße: 376 x 246 x 187 mm
Kartongewicht: 280 Gramm
Gebinde / Lage: 9 Karton pro Lage / 81 Karton pro Palette
Eancode: 9003299138004

Zutaten: WEIZENmehl, ROGGENmehl 17,92%, Wasser, Backmittel (HartWEIZENgriess, getrockneter WEIZEN-Natursauerteig (WEIZENmehl, Starterkultur), getrockneter WEIZENvorteig (WEIZENmehl, Hefe), Speisesalz jod., WEIZENkleber, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme), ROGGENmalzquellmehl, Hefe, Olivenöl, Teigsäuerungsmittel (ROGGENSauerteig (ROGGENmehl z.T. getoastet, Wasser, Anstellgut), Säuerungsmittel: Essigsäure), 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: 1170 kJ
 279 kcal
 Fett: 2,4 g
 gesättigte Fettsäuren: 0,4 g
 Kohlenhydrate: 52,7 g
 Zucker: 1,6 g
 Eiweiß: 10,3 g
 Salz: 1,8 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
	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
	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 Staphylococccen	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