

PRODUKTSPEZIFIKATION

Artnr: 11800

Verkehrsbezeichnung:

**SESAMWECKERL
HGBTK**



Beschreibung:

Dunkles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl und Kornmix, mit Sesam 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: 9003299118006

Zutaten: Wasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, 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), SESAM 5,71%, 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:	986 kJ
	236 kcal
Fett:	7,0 g
gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	32,4 g
Zucker:	1,3 g
Eiweiß:	8,8 g
Salz:	1,3 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