

Bâtard' dunkel

PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelnummer 43653

Verkaufsbeschreibung Weizenmischbrot mit Getreide (6,5%) und Saaten (6%), tiefgefroren, vorgebacken.



Zutatenliste

Mehl (WEIZEN, ROGGEN, GERSTENmalz, HAFER, geröstetes WEIZENmalz), Wasser, Sauerteig (4,5%) (Wasser, Mehl (WEIZEN), jodiertes Salz, Milchsäurebakterien), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, HAFERflocken, WEIZENkleie, jodiertes Salz, WEIZENkleber, Hefe, WEIZENflocken, WEIZENmalzextrakt.

Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Walnüsse, Sesamsamen.

Allgemeine Information

Zolltarifnummer 1905903000
FKB code B752

Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

Vegan Ja
Vegetarisch Ja

Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Pilze: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Aerobe mesophile Keimzahl: < 10000/g
Hefen: < 500/g

Produktdimensionen

Gewicht (g) 450

Aussage

Clean label Ja

Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1133 kJ		1133 kJ	13
Energie	268 kcal		268 kcal	13
Fett davon:	3,7 g		3,7 g	5
- gesättigte Fettsäuren	0,5 g		0,5 g	3
Kohlenhydrate davon:	47 g		47 g	18
- Zucker	1,1 g		1,1 g	1
Ballaststoffe	4,3 g		4,3 g	
Eiweiß	9,4 g		9,4 g	19
Salz	1,1 g		1,1 g	18

* 1 Portion = 100 g

Allergeninformationen

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte *	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse *	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Kann Spuren enthalten von: Soja, Milch, Walnüsse, Sesamsamen.	
(*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.	

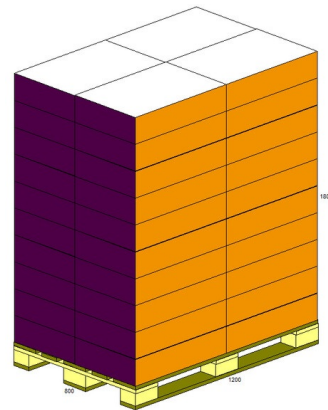
VERPACKUNGSGEOMETRIE

Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Folienschlauch (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Polypropylen_PP5) Etikett (Papier_PAP22)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	12
GTIN	5413476951274
Nettogewicht	5,40 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,598 X 0,398 X 0,166
CU	
GTIN	5413476951274
Nettogewicht	0,45 kg

Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	4
Anzahl Lage / Palette	10
Anzahl EDU / Palette	40
Gesamtnettogewicht Palette	216 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	258 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 1,805
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4) Etikett (Papier_PAP22) Interlayer (Sonstige_Pappe PAP21)



LAGERBEDINGUNGEN

Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	12 (Monate)
Lagerbedingungen	max. -18°C

Verarbeitungshinweis

Auftauen: 30 min Raumtemperatur. Den Ofen bis 210°C vorwärmen. Backzeit ca 18 +/- 2 Min. bei 200°C +/-10°C. Die angegebenen Werte sind Richtwerte, die Backzeit und Backtemperatur sind abhängig vom Gerätetyp. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN.

ALLGEMEINE INFORMATION

Zertifikate

IFS

GMO Richtlinien

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830.

Kontaminationen

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

Widerruf

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.
Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.
Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.
Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen.
Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

Abkürzung

- (1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen
- (2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)