

## Bagel Sesam



### PRODUKTINFORMATIONEN

**Artikelnummer** 13909

**Verkaufsbeschreibung** Vorgeformter Hefeteig mit Sesamsamen (2%), gebacken und tiefgefroren.



### Zutatenliste

Mehl (WEIZEN, WEIZENmalz), Wasser, pflanzliche Öle und Fette (Raps), Zucker, SESAMSAMEN (2%), WEIZENkleber, Hefe, Salz, SOJAmehl, Emulgator (Lecithine (SOJA)), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Kann Spuren enthalten von: Roggen, Dinkel, Hafer, Eier, Milch, Haselnüssen, Pecannüssen, Walnüssen, Lupine.

### Allgemeine Information

**Zolltarifnummer** 1905908000  
**FKB code** B275

### Produktdimensionen

**Gewicht (g)** 80  
**Länge (mm)** 38  
**Breite (mm)** 115

### Diätetische Informationen und Nachhaltigkeit

**Vegan** Ja  
**Vegetarisch** Ja  
**nachhaltiges Soja** RTRS Credits

### Zusatzstoffe

E322 - Lecithine (SOJA)  
E300 - Ascorbinsäure

### Aussage

**Clean label** Ja  
**Laktosefrei** Ja

### Mikrobiologische Werte

Präsumtiver Bacillus cereus:  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 100/g  
Milchsäurebakterien:  
Listeria monocytogenes: In 25 g nicht nachweisbar  
Pilze: < 500/g  
Salmonella spp.: In 25 g nicht nachweisbar  
Staphylococcus aureus:  
Aerobe mesophile Keimzahl: < 10000/g  
Hefen: < 500/g

## Nährwertangaben

Parameter	per 100 g	RM (1)	pro Portion *	RM (2)
Energie	1324 kJ		1059 kJ	13
Energie	313 kcal		251 kcal	13
Fett davon:	5 g		4 g	6
- gesättigte Fettsäuren	0,5 g		0,4 g	2
Kohlenhydrate davon:	56 g		45 g	17
- Zucker	5,2 g		4,2 g	5
Ballaststoffe	2,5 g		2 g	
Eiweiß	9,8 g		7,8 g	16
Salz	1,1 g		0,88 g	15

\* 1 Portion = 80 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	Ja
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	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Kann Spuren enthalten von: Roggen, Dinkel, Hafer, Eier, Milch, Haselnüssen, Pecannüssen, Walnüssen, Lupine.

(\*) Für die Art der Schalenfrucht und des glutenhaltigen Getreides siehe Zutatenliste.

## VERPACKUNGSMITTEL

### Verpackungsinformationen

Unterverpackung	Beutel (Polyethylen hoher Dichte_HDPE2) Beutel (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Etikett (Papier_PAP22) Klebeband (Polypropylen_PP5)
EDU (amerikanischen Karton)	
Stück per EDU	40
GTIN	5413476908247
Nettogewicht	3,20 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,396 X 0,296 X 0,252
CU	
GTIN	5413476966414
Nettogewicht	0,08 kg

### Palettenverpackung

Palettentyp	Euro pallet
Anzahl EDU / Lage	8
Anzahl Lage / Palette	7
Anzahl EDU / Palette	56
Gesamtnettogewicht Palette	179 kg
Gesamtbruttogewicht Palette	227 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	1,200 X 0,800 X 1,909
Palettenverpackung	Palette (Holz_FOR50) Etikett (Papier_PAP22) Stretchfolie (Polyethylen niedriger Dichte_LDPE4)

## LAGERBEDINGUNGEN

### Lagerbedingungen

Haltbarkeit nach der Produktion	365 (Tage)
Lagerbedingungen	max. -18°C

### Verarbeitungshinweis

Tauen Sie die Bagels 30 Minuten lang bei Raumtemperatur auf. Da die Bagels gebacken werden, können sie auch aufgetaut (ohne Backen) verzehrt werden. Für einen besseren Geschmack sollten die Produkte jedoch 3-5 Minuten in einen auf 180°C vorgeheizten Ofen gelegt werden. Nach dem Auftauen kann das Produkt bis zu 2 Tage bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## ALLGEMEINE INFORMATION

### 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)