

| | |
|----------------------|--|
| Artikel: | Kartoffelbrötchen |
| Artikelnummer: | 133 |
| Verkehrsbezeichnung: | Weizenkleingebäck mit Kartoffelflocken |

| | |
|-------------|--|
| Hersteller: | Panificio Italiano Veritas GmbH Dietmar-Keese-Bogen 4, 81249 München Tel: 089 76702890 Fax: 089 76702892 panificio-italiano@veritas-gmbh.de |
|-------------|--|

Produktbeschreibung

| | |
|--------------------------|--|
| Gewicht je Stück | 100 g |
| Aussehen: | kleines, rundliches Brötchen, goldgelb |
| Geruch/Geschmack: | Weißbrot mit leichtem Kartoffelgeschmack |
| Zutaten: | <u>Weizenmehl</u> , Wasser, 3,4 % Kartoffelflocken, Hefe, Speisesalz |

Sonstiges: Kann Spuren von Milch und Schalenfrüchten enthalten

Verpackung

| | |
|---|-----------------------|
| Verkaufsverpackung: | |
| Beutelinhalt | 4 Stück |
| Beutelgröße (L/B/H) in mm | 380 x 160 x 50 |
| EAN Verkaufsverpackung | 4033962007318 |
| Verpackungsart / Verpackungsmaterial | Folie / PA / PE-Folie |
| Gewicht Verpackung in g | 19 |
| Kennzeichnung | Foliendruck |
| Transportverpackung: | |
| Kartoninhalt | 9 Beutel |
| Karton pro Lage | 4 |
| EAN Karton | 4033962007493 |
| Langen pro Palette | 12 |
| Anzahl Karton pro Palette | 48 |
| Größe Karton (L/H/B) in mm | 584 x 394 x 150 |
| Transportverpackung: | Displaykarton |
| Kennzeichnung Transportverpackung | Kartonetikett |

Restlaufzeit ab Anlieferung

55 Tage

Zubereitung

Brötchen aus der Verpackung nehmen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 6 Minuten Backen, je nach Ofen und gewünschter Bräunung. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

| Nährwerte | /100 g | | /100g |
|---------------------------|---------------|-------------------|--------------|
| Brennwert (kJ) | 1009 | Kohlenhydrate (g) | 46 |
| Brennwert (kcal) | 238 | davon Zucker (g) | 3,5 |
| Fett (g) | 1,1 | Eiweiß (g) | 9,7 |
| davon ges. Fettsäuren (g) | 0,3 | Salz (g) | 1,43 |
| Ballaststoffe (g) | | | |

| Mikrobiologische Eigenschaften | | | |
|---------------------------------------|-----------|----------------------------|----------|
| Aerobe mesophile Keimzahl /g | < 100 000 | Hefen /g | < 10 000 |
| Escherichia coli /g | < 100 | Schimmelpilze /g | < 1000 |
| Koagulase positive Staphylokokken /g | < 100 | Listeria monocytogenes /1g | < 100 |
| Präsumtive Bacillus cereus /g | < 1000 | Salmonellen /25g | n.n |

| Allergene | | | |
|--|-----------------------------|---------------------|-----------------------|
| Allergen | im Betrieb vorhanden | lt. Rezeptur | evt. in Spuren |
| Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, etc) | Weizen | ja | nein |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse | Milch | nein | ja |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Schalenfrüchte (Walnuß, etc) und daraus hergestellte Erzeug. | Walnüsse | nein | ja |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg übersteigen | | nein | nein |
| Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | nein | nein |

| Zusatzstoffe | | |
|----------------------|------------------|---------------------------|
| Zusatzstoff | vorhanden | genaue Bezeichnung |
| Farbstoffe | nein | |
| Koservierungsstoff | nein | |
| Antioxidationsmittel | nein | |
| Geschmacksverstärker | nein | |
| geschwefelt | nein | |
| geschwärzt | nein | |
| mit Phosphat | nein | |
| koffeinhaltig | nein | |
| chininhaltig | nein | |
| Süßungsmittel | nein | |
| Phenylalanin | nein | |
| gewachst | nein | |
| Nitritpökelsalz | nein | |
| Taurin | nein | |
| Tartrazin | nein | |

Transportbedingungen und Lagerung

Bei Raumtemperatur und trocken lagern.

GVO

Das Produkt enthält weder gentechnisch veränderte Rohstoffe, Enzyme oder Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt (EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003)

Rohstoffe

Es werden handelsübliche und kontrollierte Rohstoffe verarbeitet. Rohstoffpezifikationen liegen vor.

Lebensmittelrecht

Das Produkt und das verwendete Verpackungsmaterial entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und sonstigen einschlägigen Regelungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EG-Richtlinien bzw. EG-Verordnungen. Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen.

Novel Food VO

Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß VO 258/97 EG und Ergänzungsverordnung oder enthält als Zutaten neuartige Lebensmittel.

Garantie

Unsere Produkte sind praktisch frei von Schädlingen und ihren Exkrementen, frei von Schimmel bis zum angegebenen MHD.