

Artikel:	Urweizenbrötchen 400g
Artikelnummer:	134
Verkehrsbezeichnung:	Weizenkleingebäck aus verträglichem Urweizen

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 intensivem Weizengeschmack
Zutaten:	55% 2ab-Weizenmehl (verträglicher Urweizen ohne D-Gluten), Wasser, Speisesalz, Hefe.
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	4033962007332
Verpackungsart / Verpackungsmaterial	Folie / PA / PE-Folie
Gewicht Verpackung in g	19
Kennzeichnung	Foliendruck
Transportverpackung:	
Kartoninhalt	9
Karton pro Lage	4
EAN Karton	4033962007509
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)	1066	Kohlenhydrate (g)	50,2
Brennwert (kcal)	251	davon Zucker (g)	2
Fett (g)	1	Eiweiß (g)	10,3
davon ges. Fettsäuren (g)	0,2	Salz (g)	1,68
Ballaststoffe (g)		Selen (µg)	10

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.