


Produktinformation		Sensorik im verzehrfähigem Zustand	
		<b>Aussehen</b> Ouales Brot mit angeschobenem Kopfende. leicht gerissene, bemehlte Oberfläche leicht glänzende und mittelbraune Krume mit gleichmäßiger, mittelgroßer Porung	
		<b>Konsistenz</b> Elastische Krume, die nach dem Zusammendrücken leicht wieder in die Ursprungsform geht	
		<b>Geruch/ Geschmack</b> mild-säuerlicher Geruch und Geschmack	
<b>Artikelnummer</b> <b>Artikelbezeichnung</b> <b>Verkehrsbezeichnung</b> <b>Zutaten</b> <b>Allergene</b> <b>Mögliche Kreuzkontaminationen</b> <b>Auftau-/ Backanleitung</b> <b>Aufbewahrung TK-Artikel</b> <b>Auslieferungs-/Transporttemperatur</b> <b>Mikrobiologische Richt- und Warnwerte</b>	11801 TK Rogg.misch/Landbrot 8 x 500g Roggenmischbrot (Roggenanteil 55%, Weizenanteil 45%), tiefgefroren Mehl ( <b>Roggenmehl 30%</b> , <b>Weizenmehl 25%</b> ), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Hefe. Roggen, Weizen Das Produkt kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Sesam, Walnuss und Lupinen enthalten. Produkt aus der Verpackung nehmen und bei Raumtemperatur 150 Minuten auftauen lassen. Danach im Backofen (210°C) mit Schwaden für ca. 15-18 Minuten backen. *** bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Datumsdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. -18°C Die mikrobiologischen Werte dieses Artikels entsprechen den Richt- und Warnwerten der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).	<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b> <b>Allgemein</b> Produkt sowie Verpackung entsprechen den aktuellen gesetzlichen Anforderungen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Sämtliche Verpackungsmaterialien sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen. Entsprechende Bestätigungen der Lieferanten liegen vor. <b>GVO-Erklärung</b> Dieses Produkt unterliegt keiner Verpflichtung zur Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln gem. der GVO Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Es kann jedoch nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden, dass sich unabsichtlich Spuren von genetisch veränderten Organismen in diesem Produkt befinden.	
<b>Nährwertangaben je 100g</b>		<b>Gewichte Verkaufseinheiten</b>	
<b>Energie (kJ)</b> <b>Energie (kcal)</b>	968 kJ 231 kcal	<b>Brutto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b> <b>Netto-Gewicht einer Verkaufseinheit</b>	4.353g 4.000 g
		<b>Daten Verkaufseinheit</b>	
		<b>Material Karton</b> <b>Kartonlänge (L) in mm</b> <b>Kartonbreite (B) in mm</b>	Wellpappe 590 185

<b>Fett</b>	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	47 g
davon Zucker	0,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	4,1 g
<b>Eiweiß</b>	6,7 g
<b>Salz</b>	1,42 g
<b>Nährwertschwankungen</b>	Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen

## Produktabmessungen

<b>Länge in cm</b>	16-18
<b>Breite in cm</b>	13-15
<b>Höhe in cm</b>	7-9
<b>Durchmesser in cm</b>	
<b>Stückgewicht in g</b>	500

<b>Kartonhöhe (H) in mm</b>	220
<b>Kartongewicht in g</b>	301
<b>Material Folie</b>	PE-Folie
<b>Foliengewicht in g</b>	52
<b>Stück je Karton</b>	
<b>Anzahl Beutel im Karton</b>	

## Palettenlogistik

<b>Palettenbezeichnung</b>	Europalette, gewickelt
<b>Verkaufseinheiten je Palette in Karton</b>	64
<b>Gesamtstückzahl pro Palette in Stück</b>	512
<b>Verkaufseinheiten je Lage in Karton</b>	8
<b>Lagen pro Palette</b>	8
<b>Palettenhöhe in cm</b>	196
<b>Nettogewicht in kg</b>	256
<b>Bruttogewicht in kg</b>	299

## Haltbarkeitsinformation

<b>Mindesthaltbarkeit nach Produktion in Tagen</b>	365
<b>Restlaufzeit in Tagen</b>	270
<b>GTIN</b>	4036995123178 (Karton) 4036995118013 (Karton)
<b>Intrastat Nummer</b>	19059030
<b>Erklärung</b>	Dieses Dokument wurde elektronisch aus einer validierten QA/ERP Datenbank erstellt und gilt daher auch ohne Unterschrift. Die notwendigen Validierungsschritte in der Datenbank stellen die Aktualität und Richtigkeit der enthaltenen Informationen, nach unserem besten Wissen, sicher. Indem er dieses Spezifikationsdokument akzeptiert, bestätigt der Kunde, über die letzte, aktuelle und gültige Spezifikation zu verfügen. Für alle anderen Fälle produktbezogener Informationen kann die Aktualität nicht garantiert werden, da sie nicht Bestandteil eines validierten C&D Managementsystems ist.