

Produktinformation		Sensorik im verzehrfähigem Zustand	
		Aussehen rundes, mit sternförmigen Ausbund gestempeltes Brötchen, Farbe: Oberfläche: hell HKS 72 N, flächig 30 %, am Rand bis max. 55 %, Boden: dunkler als HKS 72 N, unversehrte Oberfläche, keine Druckstellen, unbemehlter brauner Boden, wattige, größere gleichmäßige Porung, die nicht strohig ist, gleichmäßige, elfenbein cremefarbene -nicht gräuliche- Krume, wattige, saftige Krume	
Artikelnummer	31254	Konsistenz	elastische Krume, die nach dem Zusammendrücken den Urzustand wieder erreicht
Artikelbezeichnung	TK Kaisersemmel 80 x 70g	Geruch/ Geschmack	hocharomatischer abgerundeter Geschmack, aromatischer angenehmer runder Geruch
Verkehrsbezeichnung	Weizenbrötchen, halbgebacken, tiefgefroren	Lebensmittelrechtliche Anforderungen	
Zutaten	Weizenmehl 63% , Trinkwasser, Backmittel (jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Weizenmehl , Traubenzucker, Stabilisator Guarkernmehl, Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglycerin von Speisefettsäuren, geröstetes Weizenmalzmehl , geröstetes Gerstenmalzmehl , Zucker, Kandisfarinzucker, getrockneter Gerstenmalzextrakt , Rapsöl, (Weizenstärke)), Hefe, Rapsöl, Hefe, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat)	Allgemein 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.	
Allergene	Gerste, Weizen	GVO-Erklärung	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.
Mögliche Kreuzkontaminationen	Eier, Haselnüsse, Lactose, Lupine, Milch, Sesam, Soja, Walnüsse	Gewichte Verkaufseinheiten	
Auftau-/ Backanleitung	Produkt aus der Verpackung nehmen und im Backofen (200 bis 220 °C) mit Schwaden ca. 8-10 Min. backen und abkühlen lassen.	Brutto-Gewicht einer Verkaufseinheit	6.090 g
Aufbewahrung TK-Artikel	*** bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Datumsdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.		
Auslieferungs-/Transporttemperatur	-18°C		

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte Die mikrobiologischen Werte dieses Artikels entsprechen den Richt- und Warnwerten der Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Nährwertangaben je 100g

Energie (kJ)	1.119 kJ
Energie (kcal)	268 kcal
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,57 g
Nährwertschwankungen	Alle Werte unterliegen den bei Nahrungsmitteln üblichen biologischen Schwankungen

Produktabmessungen

Länge in cm	
Breite in cm	
Höhe in cm	4
Durchmesser in cm	10-11
Stückgewicht in g	70

Netto-Gewicht einer Verkaufseinheit 5.600 g

Daten Verkaufseinheit

Material Karton	Wellpappe
Kartonlänge (L) in mm	590
Kartonbreite (B) in mm	255
Kartondhöhe (H) in mm	355
Kartongewicht in g	402
Material Folie	PE-Folie
Foliengewicht in g	88
Stück je Karton	80
Anzahl Beutel im Karton	8

Palettenlogistik

Palettenbezeichnung	Europalette, gewickelt
Verkaufseinheiten je Palette in Karton	30
Gesamtstückzahl pro Palette in Stück	2400
Verkaufseinheiten je Lage in Karton	6
Lagen pro Palette	5
Palettenhöhe in cm	197,5
Nettogewicht in kg	168
Bruttogewicht in kg	203

Haltbarkeitsinformation

Mindesthaltbarkeit nach Produktion in Tagen	365
Restlaufzeit in Tagen	270
GTIN	4036995312541 (Karton)
Intrastat Nummer	19059080

Erklärung

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.