

## A. Artikelbeschreibung / GLN- und Kontaktinformationen / Artikelklassifikation / Datumsangaben

GTIN der Artikeleinheit	09001993002263	
Markenname	Komplet Mantler	
Artikelbeschreibung	Komplet Mantler, 3-SAATBROT 100%, 25kg	
Artikelkurzbezeichnung (de)	3 Saatbrot 100%	
Funktionsbezeichnung (de)	Brotmischung	
Kontaktname	KOMPLET Mantler GmbH & CoKG	
Kontaktadresse	A-3573 Rosenberg 12	
Datenverantwortlicher GLN	9001993000009	
Datenverantwortlicher Name	Mantler-Mühle GmbH	
Basisartikel	ja	
Zielmarkt Ländercode	040	
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)	
Konsumenteneinheit	ja	
Liefereinheit	ja	
Fakturiereinheit	ja	
Bestelleinheit	ja	
Globale Produktklassifikation GPC Brick	Baking/Cooking Supplies (Shelf Stable)	10000158
Bewegungskennzeichen / Artikelstatus	CHANGE_BY_REFRESH	
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	2021-09-13T02:00:00+00:00	
Gültig-ab Datum (-zeit)	2023-11-20T16:00:00+00:00	
Letzte Änderung	2023-12-04T07:24:00+00:00	

## B. Abmessungen, Gewicht, Füllmenge / Verpackung / Pfand

Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	25.15
Inhalt	Kilogramm (KGM)	25.00
Maße: Tiefe	CMT	40.00
Maße: Breite	CMT	75.00
Maße: Höhe	CMT	9.00
Verpackungsart	BG	
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Negativer Wert (false)	

## C. Rechtliche Produktinfo / Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise / Zutaten / Allergenangaben

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	100%ige 3-Saat Mischung	
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Nr. 1/199)	Vor Wärme schützen und trocken lagern!	
Zubereitungshinweise	<p>Zubereitung: GRUNDREZEPTUR: für Gebäck-, Toskana- u. Puztastangen, Brotzeitstutz, Baguette und Brot 10,00 kg  3-Saatbrot 100 % 5,50-5,70 kgWasser  (bei Brötchenanlagen ca. 5,30 - 5,50 kg) 0,30-0,50 kg  Hefe 3-SAAT-BAGUETTE Vom fertigen Teig 350 g  Stücke abwägen und ca. 20 cm lang wirken und entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge ca. 45 cm lang formen, mit der Naht auf trockene Tücher oder Baguette-Bleche legen. Nach 3/4 Gare die Stangen mit Wasser abstreichen, mit einer Mischung aus Sesam, Mohn, Leinsaat bestreuen und 4 - 5 mal längs einschneiden. Bei guter Gare mit Schwaden einschieben, mit Brötchentemperatur abbacken.</p>	
Zubereitungsgrad	Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener	

Hitze in einem Ofen (BAKE)

Zutaten: WEIZENmehl, SESAM, Leinsaat, WEIZENgrahamschrot, SOJAmehl, WEIZENkeimmalzquellmehl, Salz, RöstROGGENquellmehl, ROGGENSauerteig getrocknet, Gewürze, Spinatpulver, Emulgator (E472e, E322), Zucker, HAFER-WEIZENmalzquellmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Säureregulator (E170, E341i, E262, E263), Maisquellmehl, Weizenkleber, Säuerungsmittel (E330, E270), Dextrose, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, WEIZENferment.

Zutatenliste (de)

Allergene: Type Code	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (AW)	CONTAINS
Allergene: Type Code	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (AY)	CONTAINS
Allergene: Type Code	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (AS)	CONTAINS
Allergene: Type Code	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (AE)	MAY_CONTAIN
Allergene: Type Code	Milch und Milchzeugnisse -einschließlich Lactose (AM)	MAY_CONTAIN
Allergene: Type Code	Nüsse und Nusserzeugnisse (AN)	MAY_CONTAIN
Allergene: Type Code	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (BC)	MAY_CONTAIN
Allergene: Type Code	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse (NL)	MAY_CONTAIN
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)	
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	Gram (GRM)	100.00
Energy Value: kcal	Kcal	258.00
Energy Value: kj	KJO	1092.00
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY 2.80 GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY 0.10 GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY 48.00 GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY 0.40 GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY 9.60 GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY 2.10 GRM
Nährwertangaben	FIBTG	APPROXIMATELY 3.10 GRM

## D. Produktspezifische Informationen

## E. Label Information / Organisches Produkt / Zielgruppe / Multimedia

Ökologische Herkunft 100% Organic ()

## F. Lagerung und Transport / Regal Einheit / Palette / Basis Preis Relevanz und Steuern

Minimum Restlaufzeit vom Zeitpunkt der Ankunft [Tage]	0
Stapelfaktor	1
Palettenstapelfaktor	1
Kiste Nicht GTIN Bruttogewicht	Kilogramm (KGM) 783.00
Kiste Nicht GTIN Höhe	MTR 1.20
Kiste Nicht GTIN Breite	Kilogramm (KGM) 0.80
Kiste Nicht GTIN Tiefe	MTR 1.20
Importklassifikation	INTRASTAT (INTRASTAT)
Grundpreisauszeichnungspflicht	Bestätigender Wert (TRUE)

## G. Gefahrgut / GHS Indikation / Gefährliche Stoffe

## H. Verschiedene Informationen

Steuerart	VAT
Verantwortlicher Agentur Code	294
Steuerkategorie Code	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null), abhängig vom Zielmarkt. (LOW)
Zusätzlicher Identifikations-Type-Code: Handelsartikel	SUPPLIER_ASSIGNED

## **System Information**

Status: Handelsartikel REGISTERED