

**WEISSES RAUTENBRÖTCHEN**  
Produktinformationen



Artikelnummer **41185**  
Verkaufsbeschreibung Tiefgefrorenes Weizenbrot mit Sauerteig, vorgebacken.



**Zutatenliste**

Mehl (WEIZEN; WEIZENmalz); Wasser; jodiertes Salz; Hefe; Stabilisator (Guarkernmehl); Dextrose; Emulgator (E471); Säureregulator (E341); Milchsäurebakterien.

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.

**Allgemeine Information**

Zolltarifnummer 19059030  
FKB Code B632  
Vegan Ja  
Vegetarisch Ja

**Produktdimensionen**

Gewicht 90 g

**Zusatzstoffe**

E471 - Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren  
E341 - Calciumphosphate  
E412 - Guarkernmehl

**Mikrobiologische Werte**

Staph.aureus < 100/g  
E.Coli < 10/g  
Hefen < 500/g  
Bacillus cereus < 100/g  
Pilze < 500/g  
Gesamtkeimzahl < 10000/g

**Nährwertangaben**

Parameter	Per 100 g	RM (1)	pro Portion*	RM (2)
Energie	1019 kJ		917 kJ	11
Energie	240 kcal		216 kcal	11
Fett	1,1 g		1,0 g	1
gesättigte Fettsäuren	0,7 g		0,6 g	3
Kohlenhydrate	49 g		44 g	17
Zucker	1,2 g		1,1 g	1
Ballaststoffe	3,1 g		2,8 g	
Eiweiß	7,1 g		6,4 g	13
Salz	1,5 g		1,3 g	22

\* 1 portion = 90 g

**Allergeninformationen**

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte	Ja
Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben)	Nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein

Hergestellt in einem Betrieb in dem verarbeitet wird : Milch, Sesamsamen , Schalenfrüchte.

**Verpackungsinformationen**

**Verpackungsinformationen**

Unterverpackung	Doppelfolie (Plastik LDPE 04)
Umverpackung	amerikanischen Karton (Wellpappe PAP20) Klebeband (Plastik PP 05) Etikett (Papier PAP22)
Stück	Stück / amerikanischen Karton 75
Karton	
EAN Kodierung	5413476941336
Nettogewicht	6,75 kg
Länge x Breite x Höhe (m)	0,598 x 0,398 x 0,256
CU	
EAN Kodierung	5413476941336
Nettogewicht	0,09 kg

**Palettisierung**

Palettenverpackung

(EURO PALLET 1200X800X145MM)

Anzahl amerikanischen Karton / Lage 4

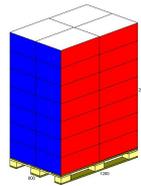
Anzahl Lage / Palette 7

Anzahl amerikanischen Karton / Palette 28

Gesamtnettogewicht Palette 189 kg

Gesamtbruttogewicht Palette 234 kg

Länge x Breite x Höhe (m) 1,200 x 0,800 x 2,007



**Lagerbedingungen**

**Lagerung Bedingungen**

Haltbarkeit	12 Monate
Lagerbedingungen	max. -18°C

**Verarbeitungshinweis**

Auftauzeit (Min.) :30. Auftautemperatur (°C) :Raumtemperatur. Backzeit (Konventioneller Ofen)/aufgetaut (Min.) :10. Backtemperatur (Konventioneller Ofen) (°C) :200-210. Backzeit (Heißluftofen)/aufgetaut (Min.) :10. Backtemperatur (Heißluftofen) (°C) :180-190. Konventioneller Ofen (Kondition) :mit Schwaden. Heißluftofen (Kondition) :mit Schwaden. Info : EINMAL AUFGETAUT NICHT WIEDER EINFRIEREN.

**Allgemeine Information**

2016-10-12

Version: 3

---

**Zertifikate**

IFS

---

**GMO Richtlinien**

Vandemoortele richtet sich bzgl. GMO nach der Europäischen Richtlinie EC/2003/1829 und EC/2003/1830

---

**Kontaminationen**

In Bezug auf Produktkontaminationen richtet sich Vandemoortele nach der Europäischen Rechtsprechung.

---

**Widerruf**

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

Die Angaben in Backanleitung und Auftauempfehlung sind Richtwerte und abhängig von den betrieblichen Bedingungen. Vandemoortele kann somit keine Verantwortung für abweichende Backergebnisse übernehmen.

---

**Abkürzung**

(1) Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen(2) Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)