




	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>03.01.2020 16:26</b>
		Benutzer: <b>PLO</b>
		Seite: <b>1 von 4</b>
<b>4024</b>	<b>HB BIO KNOSPE Urdinkel Kernenbrot</b>	Version: <b>24.12.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 1. Produktbeschreibung

### Beschreibung

Saftiges Bio Urdinkelbrot mit verschiedenen Kernen und Sonnenblumenkernen Dekor

### Backanleitung

	nicht Auftauern
	ohne Backpapier
	200°C
	ca. 14 min Backzeit
	kein Dampf

### Labels



### Lagerbedingung

Tiefgekühlt lagern bei -18°C

### Haltbarkeit ab Produktion

12 Mon

### Haltbarkeit ab Auslieferung min.

2 Mon

### Label zertifiziert durch:

Urdinkel

ProCert - CH-3000 Bern


Bio

CH-BIO-006 (bio.inspecta - CH-5070 Frick)

## 2. Information zu Verkaufseinheit und Verpackung

<b>Optik</b>	Kastenförmig		
<b>Geruch</b>	Nach Urdinkel und gerösteten Sonnenblumenkernen		
<b>Geschmack</b>	Nach Urdinkel und gerösteten Sonnenblumenkernen		
<b>Konsistenz</b>	fest		
<b>Verkaufseinheit</b>	Karton	<b>Einzelstückgewicht</b>	500 g
<b>EAN Code</b>	7640148736350	<b>Stück pro Verkaufseinheit</b>	14 Stk
<b>Verpackungsgrösse (LxBxH)</b>	0.590 m x 0.390 m x 0.150 m		
<b>Verpackungsvolumen</b>	34.96 m <sup>3</sup>	<b>Einheiten pro Palettenlage</b>	4 Ktn
<b>Verpackungsgewicht</b>	7.58 kg	<b>Lagen pro Palette</b>	11 Lag
<b>Palettenhöhe</b>	1.850 m	<b>Einheiten pro Palette</b>	44 Ktn
		<b>Palettengewicht</b>	354 kg



	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>03.01.2020 16:26</b>
		Benutzer: <b>PLO</b>
		Seite: <b>2 von 4</b>
<b>4024</b>	<b>HB BIO KNOSPE Urdinkel Kernenbrot</b>	Version: <b>24.12.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>


### 3. Deklaration gemäss CH-LMV

**Sachbezeichnung** vorgebackenes und tiefgekühltes Urdinkel Vollkornbrot

**Zutaten** KNOSPE **Urdinkelmehl** [halbweiss, vollkorn] (CH), Wasser, KNOSPE Sonnenblumenkernen, KNOSPE **Urdinkelschrot** (CH), KNOSPE **Urdinkelkörner** (CH), Alpensalz (unjodiert) (CH), KNOSPE Leinsamen, KNOSPE Hefe frisch (CH), Sauerteig [KNOSPE **Dinkel**], KNOSPE **Sesam**, KNOSPE Sonnenblumenöl, KNOSPE **Urdinkel** geröstet (CH)

#### Allergene

	Enthalten	Nicht enthalten	Kann enthalten	Herkunft
Glutenhaltiges Getreide	X			Glutenhaltiges Getreide [Urdinkel]
Sesam	X			Sesam
Milch (einschliesslich Lactose)			X	
Eier			X	
Fische		X		
Krebstiere		X		
Soja			X	
Erdnüsse		X		
weitere Nüsse		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfit		X		
Mandeln			X	
Weichtiere		X		
Lupinen		X		
Haselnüsse			X	
Walnüsse			X	
Pistazien		X		
Macadamianüsse			X	


	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>03.01.2020 16:26</b>
		Benutzer: <b>PLO</b>
		Seite: <b>3 von 4</b>
<b>4024</b>	<b>HB BIO KNOSPE Urdinkel Kernenbrot</b>	Version: <b>24.12.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

#### 4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
<b>Energie</b>	1'114 kJ / 265 kcal	1'114 kJ / 265 kcal	13.3
<b>Fett</b>	6.63 g	6.63 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.77 g	0.77 g	
<b>Kohlenhydrat</b>	38.74 g	38.74 g	
davon:			
- Zucker	0.01 g	0.01 g	
<b>Ballaststoffe</b>	6.33 g	6.33 g	
<b>Eiweiss / Protein</b>	9.37 g	9.37 g	
<b>Salz</b>	1.71 g	1.71 g	
Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			

#### Ist das Produkt...

ovo-lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Eier und Honig	Ja
ovo-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier und Honig	Ja
lacto-vegetarisch? Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch und Honig	Ja
vegan? Keine Zutaten tierischer Herkunft	Ja

	<b>Produktspezifikation</b>	Erzeugt: <b>03.01.2020 16:26</b>
		Benutzer: <b>PLO</b>
		Seite: <b>4 von 4</b>
<b>4024</b>	<b>HB BIO KNOSPE Urdinkel Kernenbrot</b>	Version: <b>24.12.2019</b> Prod.-Land: <b>Schweiz</b>

## 5. Mikrobiologie

Grundlage sind die mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

**DGHM Gruppe 6:** für durchgebackene Tiefkühl-Backwaren mit und ohne Füllung (bestimmungsgemäß verzehrsfertig ohne Erhitzen) (Version 2006)

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 <sup>5</sup>	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>
<i>Escherichia coli</i>	1x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>a)</sup>	---	1x10 <sup>2</sup>
Schimmelpilze	1x10 <sup>2</sup>	---

## 6. Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist chargengeführt. Die Rückverfolgbarkeit ist anhand der Chargennummer gewährleistet. Es existiert ein Krisenmanagement und ein Warenrückrufsystem. Diese werden in regelmässigen Abständen getestet.

## 7. Verpackungsmaterial

Die verwendete Verpackung der Produkte ist unbedenklich, lebensmittelsicher und in das System der Rückverfolgbarkeit integriert. Entsprechende Konformitätserklärungen, Migrationsanalysen, Lebensmittelunbedenklichkeitserklärung unabhängiger Institute liegen vor und können gegebenenfalls zur Verfügung gestellt werden.

## 8. Erklärung zu gentechnisch veränderten Organismen

Das Produkt wird ohne gentechnisch veränderte Organismen hergestellt. Es werden auch keine Zutaten verarbeitet, die aus GVO hergestellt werden. (einschl. Zusatzstoffe und Aromen)

## 9. Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

## 10. Bestätigung

Der Hersteller bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Schweizerischen und des europäischen Lebensmittelrecht in der aktuell gültigen Version entspricht.

Diese Dokument ist elektronisch erzeugt und ohne Unterschrift gültig.