




	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.03.2020 16:02
		Benutzer: LDIM2
		Seite: 1 von 4
4094	HB Knospe UrDinkel Holzofenbrötli	Version: 24.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

1. Produktbeschreibung

Beschreibung

Backanleitung

	nicht Auftauen
	ohne Backpapier
	190°C
	ca. 7 min Backzeit
	kein Dampf

Labels



Lagerbedingung

Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Haltbarkeit ab Produktion

8 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

Verkaufseinheit	Karton	Einzelstückgewicht	85 g
EAN Code	7640148739535	Stück pro Verkaufseinheit	80 Stk
Verpackungsgrösse (LxBxH)	0.585 m x 0.385 m x 0.210 m	Einheiten pro Palettenlage	4 Ktn
Verpackungsvolumen	51.27 Ltr	Lagen pro Palette	8 Lag
Verpackungsgewicht	7.51 kg	Einheiten pro Palette	32 Ktn
Palettenhöhe	1.940 m	Palettengewicht	260 kg




	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.03.2020 16:02
		Benutzer: LDIM2
		Seite: 2 von 4
4094	HB Knospe UrDinkel Holzofenbrötli	Version: 24.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

3. Deklaration gemäss CH-LMV

Sachbezeichnung Holzofenbrötchen mit Spezialmehl, vorgebacken und tiefgekühlt

Zutaten Bio Mehlmischung [Bio **UrDinkelmehl**, Bio **UrDinkel** geröstet, Bio **Dinkel** vollkorn sauer, Bio Acerolapulver (auf Maltodextrin)] (CH), Wasser, Knospe **UrDinkel** Schrot (CH), Knospe Sonnenblumenkerne, Knospe **Sesam**, Knospe Leinsamen, Knospe Kürbiskerne geschrotet, Alpensalz (unjodiert) (CH), Knospe Hefe frisch, Knospe Sonnenblumenöl, Backmittel UrDinkel Zusatz Acerola [Bio **UrDinkelmehl**, Bio Acerolapulver (Trägerstoff Maltodextrin)]

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		


	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.03.2020 16:02
		Benutzer: LDIM2
		Seite: 3 von 4
4094	HB Knospe UrDinkel Holzofenbrötli	Version: 24.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

4. Nährwertkennzeichnung

Energie und Nährstoffe	pro 100 g	pro Portion (100 g)	% der Referenzmenge
Energie	1'150 kJ / 274 kcal	1'150 kJ / 274 kcal	13.7
Fett	6.92 g	6.92 g	
davon:			
- gesättigte Fettsäuren	0.86 g	0.86 g	
Kohlenhydrat	45.73 g	45.73 g	
davon:			
- Zucker	0.16 g	0.16 g	
Ballaststoffe	7.41 g	7.41 g	
Eiweiss / Protein	3.39 g	3.39 g	
Salz	1.72 g	1.72 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

	Produktspezifikation	Erzeugt: 02.03.2020 16:02
		Benutzer: LDIM2
		Seite: 4 von 4
4094	HB Knospe UrDinkel Holzofenbrötli	Version: 24.12.2019 Prod.-Land: Schweiz

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 ⁵	---
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
präsumtive <i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
<i>Listeria monocytogenes</i> ^{a)}	---	1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 ²	---

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.