

Produktspezifikation

HB UrDinkel Maggiabrot 400 g

1. Allgemeine Angaben

Artikel Nr.	400.701
Produktebezeichnung	HB UrDinkel Maggiabrot 400 g
Sachbezeichnung nach LGV	UrDinkelbrot
Produktbeschreibung	Zum Fertigbacken: Das Brot eine Stunde auftauen lassen und anschliessend 11-14 Min. bei ca. 190°-200°C backen.
Produktionsland	Schweiz

2. Zusammensetzung

Zutaten	Anteil	Herkunft
UrDinkelmehl	57%	CH
Wasser		CH
Roggenmehl		CH
Meersalz		ES
Hefe		CH
Bio Dinkelvollkornmehl sauer		EU
Acerolapulver (auf Trägerstoff: Maltodextrin)		BR
Deklaration: UrDinkelmehl 57% (CH), Wasser, Meersalz, Hefe, Bio Dinkelvollkornmehl sauer , Acerolapulver (auf Trägerstoff: Maltodextrin).		

3. Allergene

	Ist im Produkt enthalten ≥ 1 g/kg		Ist im Produkt enthalten < 1 g/kg
	ja	nein	Spuren
Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	x		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Hartschalenobst (Nüsse) , d. h. Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse und Queenslandnüsse		x	

(Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse			
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂		x	
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		x	

4. Nährwertangaben

Pro 100 g	x	Nährwerte berechnet	x
Pro 100 mL		Nährwerte analytisch bestimmt	
	Wert		
Energie	997.2 kJ / 238.4 kcal		
Fett	1.9 g		
Davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g		
Kohlenhydrate	47.6 g		
Davon Zucker	0.0 g		
Eiweiss	8.5 g		
Salz	1.7 g		

5. Zusatzangaben

Das Produkt ist:	ja	nein
Lakto-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile oder Honig		x
Ovo-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, Eibestandteile und Honig		x
Ovo-lakto-vegetarisch Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig		x
Vegan Keine Zutaten tierischer Herkunft	x	

6. Lager – und Transporthinweis

Lagerbedingungen	Tiefkühlprodukt. Bei mindestens -18°C aufbewahren.
Produktehandling	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Haltbarkeit	4 Monate
Datierungstyp	tt.mm.jjjj

7. Verkaufseinheit

Liefereinheit	Karton à 18 Stk.
Nettogewicht	7200 g (18 x 400 g)

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand der Artikelnummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums gewährleistet.

GVO-Erklärung

Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.

Rechtliche Information / Bestätigung

Rechtlicher Hinweis: Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.

Bestätigung: Dieses Formular ist elektronisch hergestellt und ohne Unterschrift gültig.

Kleiner Bäckerei-Konditorei
Geerenweg 2
8048 Zürich

Freigabedatum
07.03.2019

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Qualitätsmanagement der Kleiner Bäckerei-Konditorei. Ansprechpartner bei Qualitätsrückfragen:

Frau Janina Züst
Tel.: +41 44 439 30 42
j.zuest@kleiner-baekerei.ch