

Codice prodotto: 9907

Prodotto: mini Schüttelbrot Original - classico 125g

Codice EAN prodotto: 8023401 09907 9

Codice EAN cartone: 8023401 06907 2

Denominazione legale di vendita: Pane croccante alla segale con cumino e finocchio

Ingredienti: farina di segale 95%, lievito, farina di farro, sale, semi di finocchio 1%, cumino 1%, farina di segale maltato, farina di orzo maltato. Può contenere soia, senape, frutta a guscio e sesamo.



Informazioni allergeni:	Allergene:	contenuto nel prodotto:		cross contamination: *
		Si	No	
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, ...) e derivati	X		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
	Uova e prodotti a base di uova		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
	Soia e prodotti a base di soia			X
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X	
	Frutta a guscio (mandorle, noci,...) e prodotti derivati			X
	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
	Senape e prodotti a base di senape			X
	Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
	Diossido di zolfo e solfiti, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupini e derivati dei lupini		X	
	Molluschi e derivati dei molluschi		X	

* Allergene utilizzato nello stabilimento, il prodotto può contenere tracce

Scadenza: la data di scadenza è espressa nel formato gg.mm.aaaa
 Scadenza dalla data di produzione: 330 giorni / 11 mesi
 Scadenza residua minima dalla consegna: 240 giorni / 8 mesi

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza: molto croccante e secca
- Colore: marrone chiaro
- Aspetto: piccolo prodotto rotondo da forno Ø ca. 4-5 cm, cotto singolarmente
- Odore: fresco e gradevole di pane alla segale e cumino
- Gusto: caratteristico di cumino e finocchio

Dichiarazione nutrizionale / 100g:

- Energia: 1481 kJ / 352 kcal
- Grassi: 1,7 g
- di cui acidi grassi saturi: 0,3 g
- Carboidrati: 72,4 g
- di cui zuccheri: 1,4 g
- Fibre: 7,3 g
- Proteine: 9,2 g
- Sale: 2,8 g

Caratteristiche chimiche: Umidità: 6% ± 3% Ceneri: 3,5% ± 1%

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo del sole. Conservare a max. 25°C.

Caratteristiche microbiologiche:	Carica batterica totale:	1,8 x 10 ² /g
	Coliformi	< 10 / g
	Escherichia coli:	< 10 / g
	Staphylococcus aureus:	< 10 / g
	Lieviti:	40 / g
	Muffe:	< 10 / g
	Salmonella:	non accertabile

Imballaggio primario: (Unità consumatore)	Descrizione:	sacchetto con etichetta decorativa e tecnica
	Composizione:	materiale accoppiato: carta con polipropilene all'interno
	Peso netto:	125g
	Peso lordo:	136g
	Dimensione:	125 x 75 x 215 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo secondario: (Unità cartone)	Descrizione:	cartone ondulato
	Unità cartone:	12 x 125g
	Peso lordo:	1,88 kg
	Dimensione:	292 x 392 x 178 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo logistico: (Unità bancale)	Descrizione:	Euro-pallet in legno 0,80 x 1,20 m con cartoni impilati e legati con pellicola estensibile trasparente
	Strati x cartoni:	5 x 8 / 11 x 8
	Unità pallet:	40 / 88 cartoni
	Altezza pallet:	1,04 / 2,11 m incluso pallet
	Peso lordo:	95 / 185 kg incluso pallet

Modalità di trasporto: In automezzo non refrigerato

Descrizione del proc. produttivo: Scelta accurata delle materie prime, pesatura precisa degli ingredienti ed insieme con acqua il tutto viene impastato lentamente, l'impasto morbido viene porzionato e formato singolarmente, segue una lunga lievitazione con temperatura ed umidità controllata e una lunga cottura fino che i panetti diventano belli croccanti. Dopo il raffreddamento il prodotto finito viene confezionato, immagazzinato e preparato per gli ordini.

OGM: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.

Aspetto legale: Il panificio FRITZ & FELIX rispetta rigorosamente le normative Haccp.

Responsabile Qualità:
Reichhalter Erwin

Firma: La presente scheda tecnica veniva emessa digitalmente ed è valida senza sottoscrizione. Con questa versione tutte le precedenti schede tecniche perdono la loro validità.

Artikel Nr.: 9907

Produktname: mini Schüttelbrot Original 125g

EAN Kodex Produkt: 8023401 09907 9 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 06907 2

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Kümmel & Fenchel

Zutatenliste: Roggenmehl 95%, Hefe, Dinkelweizenmehl, Salz, Fenchelsamen 1%, Kümmel 1%, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl. Kann Soja, Senf, Schalenfrüchte und Sesam enthalten.



Allergene - Information:	Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination *
		Ja	Nein	
	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	X		
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
	Eier und Eierzeugnisse		X	
	Fisch und Fischerzeugnisse		X	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
	Soja und Sojaerzeugnisse			X
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
	Schalenfrüchte und Erzeugnisse			X
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
	Senf und Senferzeugnisse			X
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			X
	Schwefeldioxid und Sulfite, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

* kann im Betrieb verwendet werden oder als Kreuzkontamination im Rohstoff vorkommen

Haltbarkeit: Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben.
MHD - Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 330 Tage / 11 Monate
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 240 Tage / 8 Monate

Sensorische Parameter: Konsistenz: sehr knusprig, trocken
Farbe: hellbraun
Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes ø ca. 4-5 cm Kleingebäck
Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Kümmel
Geschmack: würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

Nährwertdeklaration pro 100g: Energie: 1481 kJ / 352 kcal
Fett: 1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g
Kohlenhydrate: 72,4 g
davon Zucker: 1,4 g
Ballaststoffe: 7,3 g
Eiweiß: 9,2 g
Salz: 2,8 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 6% ± 2% Asche: 3,5% ± 1%

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.	
Mikrobiologische Daten:	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 ² /g
	Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g
	Escherichia E - coli:	< 10 / g
	Staphylokokken:	< 10 / g
	Hefe:	40 / g
	Schimmel:	< 10 / g
	Salmonellen:	nicht nachweisbar
Primäre Verpackung: (Konsumenteneinheit)	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite
	Material:	Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen
	Nettogewicht:	125g
	Bruttogewicht:	136g
	Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	Beschreibung:	Karton - Wellpappe
	Kartoneinheit:	12 x 125g
	Bruttogewicht:	1,88kg
	Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Transportverpackung: (Palettierung)	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.
	Lagen x Kartone:	5 x 8 11 x 8
	Paletteneinheit.:	40 88 Kartone
	Palettenhöhe:	1,04 2,11 m inklusiv Palette
	Palettengewicht:	95 / 185 kg inklusiv Palette
Transportart:	mittels ungekühltem Kraftfahrzeug	
Herstellungsverfahren:	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegtung und Vermischung zum Teig. Der weiche Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Endprodukte verpackt, gelagert und kommissioniert.	
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnikfrei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003	
Lebensmittelrechtliche Aspekte:	Die Deklaration entspricht der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Unsere Produkte stehen unter der regelmäßigen Kontrolle des Qualitätsbeauftragten. In der Bäckerei FRITZ & FELIX wird nach dem Haccp - Konzept gearbeitet.	
	Verantwortlicher Qualitätssicherung: Reichhalter Erwin	
	Unterschrift: Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.	