

Codice prodotto: 0032

Prodotto: mini Schüttelbrot Sesamo 125g

Codice EAN prodotto: 8023401 00032 7

Codice EAN cartone: 8023401 06032 1

Denominazione legale di vendita: Pane croccante alla segale con sesamo

Ingredienti: farina di segale 85%, sesamo 12%, lievito, farina di farro, sale, farina di segale maltato, spezie, farina di orzo maltato, estratto naturale d'oliva. Può contenere soia, senape e frutta a guscio.



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 solfuro 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, peso ca. 3g
 Odore: fresco e gradevole di pane alla segale e sesamo
 Gusto: caratteristico di sesamo

Dichiarazione nutrizionale / 100g:
 Energia: 1593 kJ / 379 kcal
 Grassi: 7,2 g
 di cui acidi grassi saturi: 1,0 g
 Carboidrati: 65,9 g
 di cui zuccheri: 0,8 g
 Fibre: 7,6 g
 Proteine: 10,3 g
 Sale: 2,5 g

Caratteristiche chimiche: Umidità: 6% ± 2% 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; l'impasto morbido viene porzionato e formato singolarmente. Segue una lunga lievitazione e la cottura. 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 è stata emessa digitalmente ed è valida senza sottoscrizione.
Con questa versione tutte le precedenti schede tecniche perdono la loro validità.

Artikel Nr.: 0032

Produktname: mini Schüttelbrot Sesam 125g

EAN Kodex Produkt: 8023401 00032 7 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 06032 1

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Sesam



Zutatenliste: Roggenmehl 85%, Sesam 12%, Hefe, Dinkelweizenmehl, Salz, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, natürliches Olivenextrakt. Kann Soja, Senf und Schalenfrüchte 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	

* im Betrieb verwendet - möglicherweise in Spuren vorhanden

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, Gewicht ca. 3 g

Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Sesam

Geschmack: charakteristisch nach Sesam (nussiger Geschmack)

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1593 kJ / 379 kcal

Fett: 7,2 g

davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g

Kohlenhydrate: 65,9 g

davon Zucker: 0,8 g

Ballaststoffe: 7,6 g

Eiweiß: 10,3 g

Salz: 2,5 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 6% ± 2% Asche: 3,5% ± 0,5%

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 und 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.	