

Codice prodotto: 0033

Prodotto: mini Schüttelbrot Speck 125g

Codice EAN prodotto: 8023401 00033 4

Codice EAN cartone: 8023401 06033 8

Denominazione legale di vendita: Pane croccante alla segale con speck



Ingredienti: farina di segale 90%, speck - carne suina affumicata 9% (carne di suino, sale, destrosio, spezie, conservante: E250), lievito, farina integrale di farro, sale, aromatizzante di affumicatura, farina di segale maltata, farina d'orzo maltato, spezie. 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 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 speck
 Gusto: aromatico e caratteristico di speck

Dichiarazione nutrizionale / 100g: Energia: 1492 kJ / 354 kcal
 Grassi: 2,2 g
 di cui acidi grassi saturi: 0,6 g
 Carboidrati: 69,6 g
 di cui zuccheri: 1,0 g
 Fibre: 6,7 g
 Proteine: 11,6 g
 Sale: 3,1 g

Caratteristiche chimiche: Umidità: 5% ± 2% Ceneri: 3,5% ± 0,5%

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.: 0033
 Produktname: mini Schüttelbrot mit Speck 125g
 EAN Kodex Produkt: 8023401 00033 4 (Einzelpackung)
 EAN Kodex Karton: 8023401 06033 8
 Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Speck



Zutatenliste: Roggenmehl 90%, Speck – geräuchertes Schweinefleisch 9% (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: E250), Hefe, Dinkelweizenmehl, Salz, Aroma, Raucharoma, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Gewürz. Kann Soja, Senf Schalenfrüchte und Sesam enthalten.

Allergene - Information:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination *
	Ja	Nein	
Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:			
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 Speck
 Geschmack: aromatisch und charakteristisch nach Speck

Nährwertdeklaration pro 100g: Energie: 1492 kJ / 354 kcal
 Fett: 2,2 g
 davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g
 Kohlenhydrate: 69,6 g
 davon Zucker: 1,0 g
 Ballaststoffe: 6,7 g
 Eiweiß: 11,6 g
 Salz: 3,1 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:	<table border="0"> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10² /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	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
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)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>136g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	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)				
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)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe,</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>12 x 125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,88kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe,	Kartoneinheit:	12 x 125g	Bruttogewicht:	1,88kg	Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe,														
Kartoneinheit:	12 x 125g														
Bruttogewicht:	1,88kg														
Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Transportverpackung: (Palettierung)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.</td> </tr> <tr> <td>Lagen x Kartone:</td> <td>5 x 8 11 x 8</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>40 88 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,04 2,11 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>95 / 185 kg inklusiv Palette</td> </tr> </table>	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				
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.														
	<table border="0"> <tr> <td>Verantwortlicher Qualitätssicherung:</td> <td>Reichhalter Erwin</td> </tr> </table>	Verantwortlicher Qualitätssicherung:	Reichhalter Erwin												
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.														