

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen	Spezifikation Rustikales Bauernbrot Art. Nr.: 349
--	--

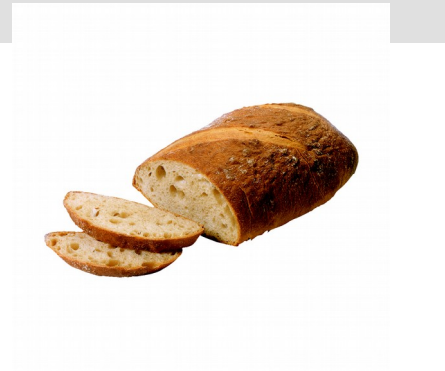
Produktname:< Rustikales Bauernbrot >

1. Allgemeine Angaben

Artikelnummer	349
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV	Weizenmischbrot
Warennummer/Zolltarifnummer	19059030
Adresse Inverkehrbringer	ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen Tel: 07034-27 919-0 Fax: 07034-27 919-29

2.1. Produktbeschreibung Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

Convenience-Grad	
<input type="checkbox"/>	ungegarter Teigling
<input type="checkbox"/>	vorgegarter Teigling
<input checked="" type="checkbox"/>	halbgebackenes Gebäck
<input type="checkbox"/>	fertig gebackenes Gebäck
<input type="checkbox"/>	Sonstiges



Kurze Produktbeschreibung
ovales Weizenmischbrot, leicht bemehlt, 2 mal eingeschnitten

Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt
Aussehen / Konsistenz	
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, herzhaft

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen	Spezifikation Rustikales Bauernbrot Art. Nr.: 349
--	--

3. Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	40
	Lagen pro Palette:	5
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1875
	Brutto-Gesamtgewicht Palette [kg]:	276
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	390 x 300 x 345
	Gewicht [g]:	1000g
	Stückzahl im Karton [St]:	6
	Nettofüllmenge [g]	6000
	Material:	Pappe
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	
	Gewicht [g]:	20g
	Material:	HDPE
Gesamtgewicht Verpackung:	Karton + Innenbeutel [g]:	520

Kennzeichnung Karton:	<input checked="" type="checkbox"/> Produktbezeichnung	<input type="checkbox"/> Chargen-Nr.
	<input checked="" type="checkbox"/> EAN 13 (Nr. bitte eintragen: 4250196003491)	<input type="checkbox"/> Bestell-Nr. Kunde
	<input checked="" type="checkbox"/> MHD	<input type="checkbox"/> EG-Kontroll-Nr.
		<input type="checkbox"/> Herkunftsland
Kennzeichnung Innenbeutel:	<input type="checkbox"/> Produktbezeichnung	<input type="checkbox"/> Sonstiges (wenn ja, was?):
	<input type="checkbox"/> MHD	<input checked="" type="checkbox"/> keine

3.1 Produkthandling

Transportbedingungen:	Tiefkühlware -18°C
Lagerbedingungen:	Tiefkühlware -18°C
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)	12 Monate
Restlaufzeit:	
Datierungstyp:	Mindesthaltbarkeitsdatum; TT.MM.JJJJ
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauen bei Raumtemperatur: 120 Min
	Antauzeit:
	Dampf: Ja
	Backzeit im vorgeheizten Ofen: 10 min
	Backtemperatur in °C: 180°C
	Zug auf/zu: zu

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen	Spezifikation Rustikales Bauernbrot Art. Nr.: 349
--	--

4. Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Herstellung der Deklaration gemäß LMIV)

- **Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.**
- **Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID)**
- **Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen.**
- **Bei zusammengesetzten Zutaten müssen alle Teilkomponenten aufgeführt werden.**

Zutaten, Zusatzstoffe mit Klassenbezeichnung Hilfsstoffe	%- Anteil	E-Nummer	Zusatzstoffe (Bezeichnung) und Allergene / spez. Verarbeitungsverfahren (z. B. pasteurisiert) / Status (natürlich, naturidentisch, etc.) wichtige Bemerkungen
WEIZENMEHL	85%		
ROGGENMEHL	15%		
Wasser			
Natursauerteig			ROGGENMEHL, Wasser
Kartoffelmehl			
WEIZENKEIMMEHL			
WEIZENEIWEISS			
Salz			
Hefe			
WEIZENKEIMLINGE			

4.2 Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		Typ, genaue Bezeichnung, E- Nummer
	ja	nein	
Farbstoff	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
konserviert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wachse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Phosphat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält eine Phenylalaninquelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß LMIV

Kategorie	Ist lt Rezept im Produkt enthalten		In Spuren möglich	Inhaltsstoff
	ja	nein		
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Chashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen	Spezifikation Rustikales Bauernbrot Art. Nr.: 349
--	--

5. Qualitätssicherung im Herstellungsprozess

Betrieb ist zertifiziert:	<input type="checkbox"/> ISO 22000	<input type="checkbox"/> BRC	<input checked="" type="checkbox"/> IFS In Arbeit	<input type="checkbox"/> Sonstige wenn ja, welche?
---------------------------	------------------------------------	------------------------------	---	--

6. Nährwertinformationen

Nährwertangaben pro 100 g			
Brennwert:	912	kJ	
Brennwert:	218	kcal	
Fett:	0,77	g	
davon gesättigte Fettsäuren:	0,07	g	
Kohlenhydrate:	44,6	g	
davon Zucker:	1,2	g	
Eiweiß:	6,8	g	
Salz:	1,5	g	

7. Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer
 Mindesthaltbarkeitsdatum
 Produktcode
 Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar: Ja Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert Ja Nein zum Teil

ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH Bernrain Süd 3 71139 Ehningen	Spezifikation Rustikales Bauernbrot Art. Nr.: 349
--	--

8. Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Toleranz +/-
Gewicht pro Stück	g	1000	+/-5%
Länge	mm		
Breite	mm		
Höhe	mm		
Durchmesser	mm		
Volumen	cm ³		

9. GVO / Bestrahlung

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Ist das Endprodukt gentechnisch verändert?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Wurde dieses Produkt aus gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein
Das Produkt ist nach aktuell gültiger Gesetzeslage GMO-kennzeichnungspflichtig	<input type="checkbox"/> Ja	<input checked="" type="checkbox"/> Nein

10. Bestätigung

Der Hersteller des Produktes bestätigt hiermit, dass dieses Produkt den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts in der aktuell gültigen Version entspricht. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.