

Produktspezifikation

Produktinformation:

Artikel-Nr. (LUG):	80302536
Produktname:	Hamburger Brötchen mit Sesam, 125mm
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV:	Softes Weizenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Sesam, vorgeschnitten und tiefgekühlt
Marke:	Schulstad Bakery Solutions

Produktabbildung:	
-------------------	--

Produktformat:

Im aufgetauten Zustand:	Bereich:
Höhe:	42 - 48 mm
Durchmesser:	115 – 135 mm

Gewicht:

	Standard:	Toleranz:
Gewicht pro Stück:	80 g	+8 / -2 g
Nettogewicht pro Beutel:	960 g	TU1/TU2
Nettogewicht pro Karton:	1920 g	
Bruttogewicht pro Karton:	2241,4 g $\pm 10\%$	
Tara – Beutel:	7,7 g $\pm 10\%$	
Tara - Karton:	305 g $\pm 10\%$	

Verpackung:

Stück pro Beutel:	12
Beutel pro Karton:	2
Kartons pro Lage:	4
Kartons pro Palette:	76

Verpackungsmaterial / -format:

Beutelformat (verpackt):	L 400 mm / B 240 mm / H 90 mm
Beutelformat (plano):	L 305 mm / B 470 mm
Beutelverpackungsmaterial / Stärke:	LDPE 30 μm
Kartonformat (außen):	L 602 mm / B 396 mm / H 101 mm

Kartonverpackungsmaterial:	Wellpappe, braun/blau bedruckt
Palettenhöhe:	2069 mm
Palettentype:	☒ Euro ☐ Industrie ☐ Doppel-Stock
Folie um Palette:	☒ Ja ☐ Nein

Etiketten:

Beuteletikett:	☒ Ja ☐ Nein (bedruckter Beutel)
Beuteletikettengröße:	40x34 mm (MHD und Lot)
Kartonetiketten:	☐ Ja ☒ Nein (bedruckter Karton)
Sprachausstattung:	DE, FR, IT, EN

EAN-Code:

EAN-Code Beutel:	☒ EAN13 ☐ EAN14 ☐ EAN128	4027453158351
EAN-Code Karton:	☒ EAN13 ☐ EAN14 ☐ EAN128	4027453158368

Deklaration der Zutatenliste auf Verpackung nach LMIV:

WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, SESAM 2,5%, Speisesalz, WEIZENKLEBER, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, L-Cystein). <i>Kann Spuren von MILCH enthalten.</i>
--

GMO-Angabe:

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und 1830 / 2003.
--

Mikrobiologische Richtwerte (basierend auf Richtlinien der DGHM):

Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁵ KbE/g
Enterobacteriaceae	1 x 10 ² KbE/g
Escherichia coli	1 x 10 ¹ KbE/g
Schimmelpilze	1 x 10 ² KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	1 x 10 ¹ KbE/g
Präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ² KbE/g
Salmonella:	n.n. in 25 g (Warnwert)
Listeria monocytogenes:	1 x 10 ² KbE/g (Warnwert)

Chemische Spezifikation – Nährwerte pro 100 g:

KJ/kcal:	1222 / 289
Fett:	4,5 g
- gesättigte Fettsäuren:	0,57 g
Kohlenhydrate:	52 g
- davon Zucker:	6,9 g
Ballaststoffe:	2,9 g
Eiweiß (Protein):	8,6 g
Salz:	1,2 g

Ernährungsinformation:

Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch: (Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile und Honig.)	☒ Ja ☐ Nein
Vegan / Vegetabil: (Keine Zutaten tierischer Herkunft.)	☒ Ja ☐ Nein

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung:

Allergen		Vorhanden (als Zutat, als Teil einer Zutat)	Allergen im Betrieb vorhanden und gem. der HACCP –Gefahrenanalyse Spurenkennzeichnung auf Verpackung empfohlen.*	Genaue Beschreibung des Allergens und seiner Herkunft:
01	Glutenhaltiges Getreide / -erzeugnisse	x		Weizenmehl, Weizenkleber
02	Krebstiere / -erzeugnisse			
03	Eier / -erzeugnisse			
04	Fisch / -erzeugnisse			
05	Erdnüsse / -erzeugnisse			
06	Soja / -erzeugnisse			
07	Milch / -erzeugnisse einschl. Laktose		x	
08	Schalenfrüchte / -erzeugnisse			
09	Sellerie / -erzeugnisse			
10	Senf / -erzeugnisse			
11	Sesamsamen / -erzeugnisse	x		Sesamsamen
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angeben			
13	Lupine / -erzeugnisse			
14	Weichtiere / -erzeugnisse			

*Nicht aufgeführt sind Allergene, die theoretisch vorhanden sein können, deren Spurenkennzeichnung nach Risikobewertung aber nicht sinnvoll ist.

Aufbewahrung:	☐ Tiefgekühlt – Bei –18 °C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
	☒ Andere: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen in einem verschlossenen Beutel aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verzehren.
Zubereitungsempfehlung:	☐ Das tiefgekühlte Produkt auf ein mit Backpapier belegtes Backrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten goldbraun fertig backen.
	☒ Andere: Im geschlossenen Beutel für ca. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Optimaler Genuss: Die Brötchenhälften mit den Schnittflächen kurz auf den Grill oder Toaster legen, bis die Schnittflächen leicht gebräunt sind.
Haltbarkeit ab Produktionsdatum:	☒ 15 Monate ☐ Tage
Haltbarkeitsdatumsangabe:	☐ TT/MM/JJ ☒ TT/MM/JJJJ ☐ MM/JJJJ
Haltbarkeitsdatumsangabe vorhanden auf:	☒ Folie ☐ Beuteletikett ☒ Karton ☐ Kartonetikett ☒ Palettenetikett
Lot.-Nr.:	☒ <u>L 8 14 1</u> Erklärung: L – Lot 8 – laufende Jahr 14 – Woche 1 – Tag
Lot.-Nr.-Angabe vorhanden auf:	☒ Folie ☐ Beuteletikett ☒ Karton ☐ Kartonetikett ☒ Palettenetikett

Herstellerangaben:

Hersteller:	Lantmänner Unibake Germany GmbH & Co. KG Linzer Str. 9 28359 Bremen
Produktionsstandort:	Harrislee
Zolltarifnummer:	19059070

Dokument – Produktspezifikation:

	Datum:	Name:
Bearbeitet:	07.08.2023	Marica Thiele
Freigabe:	07.08.2023	Olaf Kralitsch