

Produktspezifikation

Produktinformation:

Artikel-Nr. (LUG):	80302536H
Produktname:	Soft Sesam Hamburger Brötchen 125-pur
Verkehrsbezeichnung gemäß LMIV:	Softes Weizenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Sesam, geschnitten, tiefgekühlt
Handelsname:	SBS Hamburger Sesam Brötchen-pur

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

Produktformat:

	Standard:	Toleranz:
Höhe:	45 mm	+/- 3 mm
Länge:	-	-
Breite:	-	-
Durchmesser:	125 mm	+/- 10 mm

Gewicht:

	Standard:	Toleranz:
Gewicht pro Stück:	80 g	- 2 g/ + 8 g
Nettogewicht pro Beutel:	960 g	
Nettogewicht pro Karton:	1920 g	
Bruttogewicht pro Karton:	2283,6 g	
Tara – Beutel:	14,3 g	
Tara - Karton:	335 g	

Verpackung:

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

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	



Verpackungsmaterial / -format:

Beutelformat (verpackt):	L 400 mm / B 240 mm / 90 mm
Beutelformat (plano):	L 305 mm / B 570 mm
Beutelverpackungsmaterial / Stärke:	LDPE 40 µm
Beuteletikett:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Beuteletikettengröße:	-
Sprachausstattung Folie:	DE, EN, IT, FR

Karton:

Kartonformat (außen):	L 598 mm / W 398 mm / H 103 mm
Kartonverpackungsmaterial:	Wellpappe, braun/blau bedruckt
Kartonetikett:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Kartonetikettengröße:	-
Sprachausstattung:	DE, FR, IT, EN
Kartoneinleger:	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Sprachausstattung:	-

Palette:

Palettenhöhe:	2107 mm
Palettentype:	<input checked="" type="checkbox"/> Euro <input type="checkbox"/> Düsseldorf <input type="checkbox"/> Industrie
Folie um Palette:	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

EAN-Code:

EAN-Code Beutel:	4027453158351
EAN-Code Karton:	4027453158368

Deklaration der Zutatenliste auf Verpackung nach LMIV:

Weizenmehl, Wasser, Zucker, Hefe, Rapsöl, **Sesam 2,5%**, Speisesalz, **Weizenkleber**.
Kann Spuren von Soja und Milch enthalten.

GMO-Angabe:

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

Mikrobiologische Richtwerte (basierend auf Richtlinien der DGHM):

Gesamtkeimzahl:	10 ⁵ KbE/ g
E. coli:	10 ¹ KbE/ g
Bacillus cereus:	10 ² KbE/ g
Staphylokokkus aureus:	10 ¹ KbE/ g
Salmonella:	Nicht nachweisbar in 25 g

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	



Lantmännerna
Unibake

Listeria monocytogenes:	10 ² KbE/g; nicht nachweisbar in 25 g
Schimmelpilze:	10 ² KbE/ g

Chemische Spezifikation – Nährwerte pro 100 g:

KJ/kcal:	1222 / 289
Fett:	4,5 g
- gesättigte Fettsäuren:	0,57 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren:	2,0 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	52,1 g
- davon Zucker:	6,9 g
Eiweiß (Protein):	8,6 g
Salz:	1,21 g

Ernährungsinformation:

Vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch: (Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile und Honig.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Ovo-vegetarisch / ovo-vegetabil: (Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Lacto-vegetarisch / lacto-vegetabil: (Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile und Honig.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Vegan / Vegetabil: (Keine Zutaten tierischer Herkunft.)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung:

Allergen	Vorhanden (als Zutat, als Teil einer Zutat)	Allergen im Betrieb vorhanden und/oder von Vorlieferanten als Kontaminationsrisiko angegeben. Spurenkennzeichnung auf Verpackung empfohlen.*	Genaue Beschreibung des Allergens und seiner Herkunft:
01 Glutenhaltiges Getreide / -erzeugnisse	X		Weizen

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	



02	Krebstiere / - erzeugnisse			
03	Eier / - erzeugnisse			
04	Fisch / - erzeugnisse			
05	Erdnüsse / - erzeugnisse			
06	Soja / - erzeugnisse		X	
07	Milch / - erzeugnisse einschl. Laktose		X	
08	Schalenfrüchte / -erzeugnisse			
09	Sellerie / - erzeugnisse			
10	Senf / - erzeugnisse			
11	Sesamsamen / -erzeugnisse	X		Sesamsaat
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:	<input checked="" type="checkbox"/> Tiefgekühlt – Bei –18 °C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
	<input type="checkbox"/> Gekühlt – Bei + 4 °C bis + 8 °C
	<input type="checkbox"/> Andere:
Zubereitung:	<input type="checkbox"/> Backblech <input type="checkbox"/> Backrost
	<input type="checkbox"/> obere Schiene <input type="checkbox"/> mittlere Schiene
	<input type="checkbox"/> untere Schiene
	<input type="checkbox"/> mit Folie <input type="checkbox"/> ohne Folie
	<input type="checkbox"/> mit Tray <input type="checkbox"/> ohne Tray
	<input type="checkbox"/> mit Backpapier <input type="checkbox"/> ohne Backpapier

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	



Lantmännchen
Unibake

Zubereitungsempfehlung:	<input type="checkbox"/> 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.
	<input type="checkbox"/> Das gekühlte Produkt auf ein mit Backpapier belegtes Backrost legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten fertig backen.
	<input checked="" type="checkbox"/> Andere: Auftauen im Beutel bei Raumtemperatur für ca. 4-5 Stunden.
Haltbarkeit:	<input type="checkbox"/> 15 Monate <input checked="" type="checkbox"/> 12 Monate <input type="checkbox"/> 9 Monate <input type="checkbox"/> 6 Monate <input type="checkbox"/> 40 Tage
Haltbarkeitsdatumsangabe:	<input type="checkbox"/> TT/MM/JJ <input checked="" type="checkbox"/> TT/MM/JJJJ <input type="checkbox"/> MM/JJJJ
Haltbarkeitsdatumsangabe vorhanden auf:	<input checked="" type="checkbox"/> Folie <input type="checkbox"/> Faltschachtel <input type="checkbox"/> Beuteletikett <input checked="" type="checkbox"/> Karton <input type="checkbox"/> Kartonetikett <input type="checkbox"/> Palettenetikett
Restlaufzeit:	Nach Absprache!
Lot.-Nr.:	<input type="checkbox"/> <u>L2448 S3 10:15</u> Erklärung: L – Lot 244 – Kalendertag des laufenden Jahres 8 – letzte Ziffer für das laufende Jahr S – Produktionsstandort LUG (S=Suhl, H=Harrislee) 3 – Nummer der Linie 10:15 – Zeitpunkt der Verpackung
	<input checked="" type="checkbox"/> <u>L 8 14 1</u> Erklärung: L – Lot 8 – laufende Jahr 14 – Woche 1 – Tag
	<input type="checkbox"/> Andere:
Lot.-Nr.-Angabe vorhanden auf:	<input checked="" type="checkbox"/> Folie <input type="checkbox"/> Faltschachtel <input type="checkbox"/> Beuteletikett <input checked="" type="checkbox"/> Karton <input type="checkbox"/> Kartonetikett <input type="checkbox"/> Palettenetikett

Herstellerangaben:

Hersteller:	Lantmännchen Unibake Germany GmbH & Co. KG Linzer Straße 9 28359 Bremen	
Produktionsstandort:	<input checked="" type="checkbox"/> Harrislee	<input type="checkbox"/> Suhl
Zolltarifnummer:	19059090	

Dokument – Produktspezifikation:

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	



Lantmännerna
Unibake

	Datum:	Name:
Bearbeitet/Freigabe:	14.11.2014	Markus Haberland
Geprüft:	14.11.2014	Olaf Kralitsch

FB erstellt: Markus Haberland Central Quality Coordinator	FB geprüft: Gunhild Möller Central Quality	FB freigegeben: Markus Haberland Central Quality Coordinator
Stand: 01.07.2014	Version: 03	