

1. Produktbeschreibung: Kaiserbrötchen 70g, vorgegart**2. Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrötchen, tiefgekühlt
gemäß LMKV**3. Zutatenliste**

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Salz, Margarine (Pflanzliche Fette (Palmfett), Wasser, pflanzliche Öle (Rüböl), Emulgatoren E471(pflanzlich), E322 (Soja); Säureregulator E330, Aroma), Traubenzucker, Emulgator E 472e (pflanzlich), Stabilisatoren E 412, E 450, E 341; Weizenmalzmehl, Weizeneiweiß, Mehlbehandlungsmittel E 300, Enzyme.

4. Allergene:

(außer den in der Zutatenliste aufgeführten, können in Spuren enthalten sein)

5. Backanleitung:

Gefrorenen Teigling auf Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen mit Schwaden backen (ca. 16 min.). Die Teiglinge werden im Ofen bei 145°C mit viel Dampf (6min) aufgetaut. Die Backzeit und Temperaturen können je nach Ofentyp variieren! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Stikkenofen: 210 °C

Backzeit (Min.): 16+6 Min.

Heißluftofen: 190 °C

Backzeit (Min.): 16+6 Min.

6. Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert (kj/kcal):	1060 kj	253 kcal
Eiweiß:	8,4 g	
Kohlenhydrate:	49,5 g	
Fett:	2,4 g	

7. Produktbild

8. Verpackung / Palettenschema:

Inhalt / Krt.	160	Stück		
Untereinheit:	2x80	Stück		
Gewicht Verpackung:	Beutel ca 0,100	kg	Karton 0,69	kg
Gewicht Unterverpackung:	Beutel -	kg	Karton -	kg
Verpackungsmaterial	Wellpappe, PP-Beutel			
Maße der Untereinheit:	ca. 65 x 45 x 15 cm	(L x B x H)		
Maße der Verpackungseinheit:	592 x 389 x 180	(L x B x H)		
Gesamtgewicht je Karton:	12,51	kg		
Gesamtgewicht Palette (exkl. Pal.):	450,36	kg		
Krt. pro Lage:	4	Krt / Pal.:	36	Lagen / Pal.: 9
Palettenhöhe (inkl. Palette max. 2m)	1770	mm		
EAN Code:	4020691182195			

9. MHD:

bei -18°C	90	Tage
Garantierte Restlaufzeit	60	Tage

10. Stückgewicht, Größe:

	Soll	Toleranzen		
		Untergrenze	Mittel	Obergrenze
Einzelstück in kg:	0,07	0,068	0,07	0,072
- Teigeinwaage (kg):		0,068	0,07	0,072
- Füllung (kg):		-	-	-
- Dekor (kg):		-	-	-
- Ausbackgewicht (kg):	0,06	0,058	0,06	0,062
Länge (cm):		-	-	-
Breite (cm):		-	-	-
Höhe (cm):		2,8	3,0	3,2
Durchmesser (cm):		7,5	8,0	8,5

11. Produktbeschreibung

- Halb- / vorgebackenes Produkt
 vorgegartes Produkt
 ungegartes Produkt
 Fertig gebacken

12. Sensorische Merkmale

(ungebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	hellbeiger, glatter Teigling mit Kaiserstüpfel
Innere Beschaffenheit:	Gleichmäßige vorgegarte Struktur
Geruch und Geschmack:	leichter Hefegeruch

(gebackenes Produkt)

Äußere Beschaffenheit:	goldgelbe Oberfläche, knusprige gefensterte Kruste
Innere Beschaffenheit:	feste, gleichmäßige, mittelfeine Porung, zarte Krume
Geruch und Geschmack:	frisch nach Weizenhefegebäck, leicht malzig

13. Allergenmanagement

Kategorie	It.Rezeptur	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Cashewnuss, Walnuß, Pistazie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Selleriesalz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h.Muscheln, Tintenfische etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter hygienischen Bedingungen hergestellt. Es entspricht in jeder Hinsicht mindestens den Bestimmungen des LFGB, den entsprechenden Verordnungen, den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches und der Fachverbände. Alle Zutaten sind gemäß der VO 1829/2003 und 1830/2003 GVO nicht kennzeichnungspflichtig. Alle Materialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind für die Lebensmittelherstellung geeignet. Es sind keine Fremdkörper enthalten.

Die vorstehend gemachten Angaben sind als Bestandteil der vereinbarten Produktspezifikationen rechtsverbindlich und bilden die Basis für eine definierte Zusammenarbeit. Änderungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit unserer ausdrücklichen, vorherigen Zustimmung.

Ohne Unterschrift ist das ausgefüllte Dokument ohne Belang.

(Ort, Datum)

(Unterschrift + Stempel)