

Beschreibung

Weißes Weizen-Roggenbrot.

Vorgebacken, tiefgefroren rustikalen langen Laib aus Weizenmehl, Roggenmehl mit eingerichtet.

Photo



Zutaten

WEIZENmehl (57,5%), Wasser, ROGGENmehl (3,6%), Hefe, fermentiertes ROGGENmehl (1,2%), jodiertes Salz, WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl (0,04%), Salz, Enzym (WEIZEN), Rapsöl. Kann enthalten: Sesamsamen und andere glutenhaltige Getreide.

Physikalische Eigenschaften

	Einheit	Minimum	Vorgabe	Maximum
Gewicht	g	720,0	800,0	880,0
Länge	cm	29,0	31,0	33,0
Breite	cm	14,0	15,5	17,0
Höhe	cm	8,0	9,0	10,0

Microbiologische Eigenschaften (Calculated)

Hefe/g	< 500
Schimmel/g	< 500
Salmonella/25g	Abwesend
Enterobacteriaceae/g	nvt
Aerobe Mikroorganismen/g	< 300 000
Bacillus cereus/g	< 3 000
E.coli/g	< 50
Koagulase-Pos. Staphylokokken	< 500
Milchsäurebakterien	< 3 000

Nährwert Eigenschaften (Calculated)

	on 100g	Referenzmenge pro 100g (%)
Brennwert (kJ)	928 kJ	11,0
Brennwert (kcal)	222 kcal	11,1
Fett	0,7 g	1,1
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,6
Kohlenhydrate	45 g	17,4
- davon zucker	0,9 g	1,0
Ballaststoffe	3,3 g	11,1
Eiweiß	6,8 g	13,7
Salz	0,86 g	14,4

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

Allergene (Berekend)

Gluten	+
Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	+
Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	+
Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	?
Glutenhaltiges Getreide (Hafer)	?
Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)	-
Glutenhaltiges Getreide (Kamut)	-
Schalenfrüchte	-
Erdnüsse	-
Mandeln	-
Haselnüsse	-
Walnüsse	-
Kaschunüsse	-
Pecannüsse	-
Paranüsse	-
Pistazien	-
Macadamianüsse	-
Milch	-
Eier	-
Soja	-
Sesamsamen	?
Sulfit (E220 bis E227) (>10 ppm)	-
Sellerie	-
Senf	-
Fischbestandteile	-
Krusten- und Schalentiere	-
Weichtiere	-
Lupine	-

- = abwesend ? = mögliche Kreuzkontamination + = vorhande

Lagerung - und Distributionsbedingungen

- Ununterbrochen an -18°C oder niedriger.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Hoch beladene Paletten nicht aufstapeln.
- Verpackung immer geschlossen halten.
- Paletten nicht aufstapeln.
- 9 Monate haltbar ab Produktionsdatum.
- Verfalldatum ist auf dem Etikett erwähnt.

Verpackung

Primäre Verpackung:

Typ Folie: Foil Miller Loaves
Stücks/Folie: 2
EAN Kode: 5413056034168

Secundäre Verpackung:

Schachtel: Länge:598 mm - Breite:398 mm - Höhe:246 mm
Bruttogewicht: 7 095,08 g
Nettogewicht: 6 400,00 g
EAN Kode: 5413056030863
Stücks/Schachtel : 8
Film/Schachtel : 4

Palletizer:

Typ palette: Europalette
Bruttogewicht: 248,54 Kg
Nettogewicht: 204,80 Kg
Anzahl Schichten pro Palette: 8
anzahl schachtel pro palette: 32
Höhe der Palette inkl. Artikel: 2,11 Mtr

Warencode
19059030

Backanleitung
Backrichtlijnen

Auftauzeit : +/- 60 min
 Backzeit : +/- 10 min
 Backtemperatur : 170-190°C
 Gärzeit : /
 Gärtemperatur : /

Nach dem Auftauen, das Produkt sofort verarbeiten und nicht wieder einfrieren.
 Um eine optimale Qualität zu garantieren, empfehlen wir die fertigen Produkte in 24 Stunden zu verbrauchen, wenn bei Umgebungstemperaturen (15°C - 25°C) gelagert.
 Diese Backrichtlinien sind lauter informativ und müssen dem Typ des Ofens und der Anzahl Produkte im Ofen angepasst werden. Auch eventuelle Gär- und Auftauzeiten sind abhängig von verschiedenen Faktoren, so wie Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit. Sind Sie also aufmerksam um die nötigen Änderungen durchzuführen.

GMO

Lantmänner Unibake Londerzeel sagt aus, dass dieses Produkt keine genetisch manipulierten Zutaten, und auch keine Additive, enthält, übereinstimmend der EU-Vorschrift Nr. 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich auf den Markt bringen und Etikettieren von GMO-Produkten. Dieses Produkt entspricht der Verordnung. Folglich ist ein zusätzliches Etikett ("produziert mit genetisch manipulierten..") nicht nötig.

Beschriftung

NL | MOLENAARSBROOD WIT 800G | DIEPVRIES
 Wit tarwe-roggebrood. Ingrediënten: tarwebloem (57,5%), water, roggebloem (3,6%), gist, gëfermenteerde roggebloem (1,2%), gëdeerd zout, tarwegluten, tarwemoutmeel (0,04%), zout, enzym (tarwe), koclzaadolie. Kan bevatten: sesamzaad en andere glutenbevattende granen.

DE | MILLER BROT WEISS 800G | TIEFGEFROREN
 Weißes Weizen-Roggenbrot. Zutaten: Weizenmehl (57,5%), Wasser, Roggenmehl (3,6%), Hefe, fermentiertes Roggenmehl (1,2%), jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl (0,04%), Salz, Enzym (Weizen), Rospsöl. Kann enthalten: Sesamsamen und andere glutenhaltige Getreide.

FR | PAIN DU MEUNIER BLANC 800G | SURGELÉ
 Pain blanc de blé et de seigle. Ingrédients: farine de blé (57,5%), eau, farine de seigle (3,6%), levure, farine de seigle fermentée (1,2%), sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté (0,04%), sel, enzyme (blé), huile de colza. Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

IT | PAGNOTTA BIANCA 800G | SURGELATO
 Pane di grano di segale e frumento. Ingredienti: farina di frumento (57,5%), acqua, farina di segale (3,6%), lievito, farina di segale fermentata (1,2%), sale iodato, glutine di frumento, farina di frumento maltata (0,04%), sale, enzimi (frumento), olio di semi di colza. Può contenere: semi di sesamo e altri cereali contenenti glutine.

ES | HOGAZA DE PUEBLO 800G | ULTRACONGELADO
 Pan de trigo blanco y centeno. Ingredientes: harina de trigo (57,5%), agua, harina de centeno (3,6%), levadura, harina de centeno fermentada (1,2%), sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo maltada (0,04%), sal, enzimas (trigo), aceite de colza. Puede contener: granos de sésamo y otros cereales que contengan gluten.

PT | HOGAZA DE PUEBLO 800G | ULTRACONGELADO
 Pão de trigo branco e centeio. Ingredientes: farinha de trigo (57,5%), água, farinha de centeio (3,6%), levedura, farinha de centeio fermentada (1,2%), sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltada (0,04%), sal, enzima (trigo), óleo de canola. Pode conter: sementes de sésamo e outros cereais que contém glúten.

Voedingswaarde Valeur nutritionelle Nährwerte Valore nutrizionale	Per Par Pro
Valor nutricional Valores nutricionais	Par Para 100 g
Energie Énergie Energia Valor energético	928 kJ 222 kcal
Vetten Matières Grasses Fett Grassi Grasas Lípidos	0,7 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont: acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi, de las cuales saturados, dos quais saturados	
Koolhydraten Glucides Kohlenhydrate Carboidrati Hidratos de carbono	45 g
waarvan suikers, dont: sucres, davon Zucker, di cui zuccheri, de los cuales azúcares, dos quais açúcares	
Vezels Fibres Ballaststoffe Fibre Fibras alimentarias Fibra	0,9 g
Eiwitten Protéines Eiweiß Proteine Proteínas	3,3 g
Zout Sel Salz Sale	6,8 g
	0,86 g

Ten minste houdbaar tot einde: - A consumer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumirsi preferibilmente entro fine: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Consumir de preferéncia antes do fim de:
 Lot: PR99999 28/01/26 11:20:18 10/2026

23610001



+/- 60 min +/- 10 min 170-190°C 8 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu



Diese Angaben sind vertraulich, und dürfen unter keinen Umständen reproduziert werden. Angaben sind an Weisungen gebunden und daher nicht bindend. Eine aktuelle Version ist auf Anfrage erhältlich.