



Brezel- Ecker GmbH
Vogelbacher Weg 90
66424 Homburg

Spezifikation Artikel

8282

Stand: 08.08.14

Artikelbezeichnung:	<u>Brezel bayrische Art</u>
Verkehrsbezeichnung:	Laugengebäck
Verwendungszweck:	nach dem Backen für den menschlichen Verzehr geeignet
Convenience-Grad:	<input type="checkbox"/> ungegart <input type="checkbox"/> halb-gebacken <input checked="" type="checkbox"/> vorgegärt <input type="checkbox"/> fertig-gebacken <input checked="" type="checkbox"/> tiefgefroren
Stückgewicht:	ca. 100 g +/- 5 g
Stückgröße (L/B/H):	(14cm x 13cm x 1,5cm) +/- (1cm x 1cm x 0,5cm)
Stück / Btl.:	20
Btl. / Karton:	4
Karton / Lage:	4
Lagen / Palette:	10
Karton / Palette:	40
Gewicht/Karton:	ca. 8,00 kg Netto / ca. 8,78 kg Brutto (Teigling+ Verpackung+ Salz)
Kartonmaße (L / B / H):	593 x 393 x 160 mm
MHD (konstant -18 °C):	5 Monate (Restlaufzeit 3 Monate)
Lager- und Transportbedingung:	konstant bei -18 °C
Zutaten :	WEIZENMEHL, Wasser, Backmittel [Jodiertes Speisesalz, WEIZENMEHL, Zucker, Emulgator E 472e, geröstetes GERSTENMALZMEHL, Traubenzucker, Verdickungsmittel E 466, Stabilisator E 450, Mehlbehandlungsmittel (E 300, Enzyme (Amylasen, Glucose-oxidasen, Hemicellulasen, Pentosanasen, Xylanasen))], Hefe, Säureregulator E 524, Essigessenz.
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
Enthält der Artikel GVO: (gemäß EG/1829/2003 , EG/1830/2003; lt. Spezifikation unserer Lieferanten kein wesentlicher Eintrag an GVO)	<input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein
Rückverfolgbarkeit erfüllt: (gemäß EG178/2002)	<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Nährwertangaben/100g:	Brennwert: 952kJ, 224kcal, Fett: 1,1g (davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g), KH: 46,5g (davon Zucker: 1,4g), Eiweiß: 7,1g, Salz: 1,4g
Mikrobiologie:	Aerobe mesophile GKZ: < 1000 KbE/g Schimmelpilze/Hefen: < 10 KbE/g E. coli: < 10 KbE/g Staph. aureus: < 10 KbE/g Bac. cereus: < 10 KbE/g Salmonellen in 25g: nicht nachweisbar
Zubereitung:	Die Brezelteiglinge ca. 20-30 Minuten antauen lassen. Vor dem Backen mit Brezelsalz bestreuen. Im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 160°C ca. 12-14 Minuten backen (100% geöffneten Zug). Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.



Brezel- Ecker GmbH
Vogelbacher Weg 90
66424 Homburg

Spezifikation Artikel

8282

Stand: 08.08.14

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU Richtlinie 2006/142/EG:

(zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmittel enthaltenen Zutaten)

				Angabe der Zutat, des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse	nein <input type="checkbox"/>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	Weizenmehl, Gerstenmalzmehl
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
03	Eier und Eierzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
07	Milch und Milcherzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
08	Schalenfrüchte und –erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
10	Senf und Senferzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
11	Sesamsamen und –erzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
12	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration >10 mg/kg o. >10 mg/L, als SO ₂ angegeben	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	
14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	nein <input checked="" type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/>	

Die Fa. Brezel- Ecker GmbH produziert nach HACCP- Regeln und ist nach IFS zertifiziert.