Erstellt mit Consolidate (www.consolidate.eu)

Produktspezifikation

Semmelwürfel 10x10x10 mm

Artikelnummer: 900011

Zutaten

Weizenmehl, Hefe, Salz

Allergene

glutenhaltiges Getreide

Produktbeschreibung

Semmelwürfel werden aus fein gebackenen und geschnittenen Weißbrot hergestellt. Semmelwürfel eignen sich ideal für Knödelmassen, Füllungen und diverse Knödelmischungen.

GMO-Status

Das Lebensmittel/die Lebensmittelzutat enthält nach den Verordnungen VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. werden nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

Das Lebensmittel/die Lebensmittelzutat unterliegt nicht der Novel FOOD VO.

Trans-Fett-Säuren

Der Gehalt an Transfettsäuren ist in diesem Produkt nicht nachweisbar (Nachweisgrenze <1%)

Farbe, Aussehen

Würfelförmige, weißlich-gelbe Brotstücke mit hellbrauner Rinde

Größe, Form

Leicht unregelmäßiger Würfel mit ca. 10x10x10 mm. Durch Randstücke oder Bruch auch ein kleiner, leichter Bröselanteil.

Geschmack, Geruch

Arteigen, nach getrocknetem Brot

Haltbarkeit

12 Wochen vor Wiederverarbeitung; je nach Zusammensetzung und Verpackungsart 9 bis 12 Monate.

Erstellt: Löcker Sabine
Geprüft: Moder Hermann
Freigegeben: Bliem Franz

28.02.2013

Erstellt mit Consolidate (www.consolidate.eu)

Produktspezifikation

Semmelwürfel 10x10x10 mm

Artikelnummer: 900011

Lagerbedingungen

Trocken bei Raumtemperatur und vor Sonnenlicht geschützt.

Nährwerte/100g

Energie in kJ	1570 kJ
Energie in kcal	370 kcal
Eiweiß	14,1 g
Kohlenhydrate	72,9 g
Davon Zucker	0,43 g
Fett	1,3 g
Davon ges. Fettsäuren	0,7 g
Ballaststoffe	4,6 g
Natrium	0,69 g
Salz	1,73 g

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl in KBE/g	max. 50.000 KBE
E.Coli in KBE/g	max. 10 KBE
Salmonellen in KBE/g	n.n. in je 25 g
Schimmel und Hefen in KBE/g	max. 500

Erstellt: Löcker Sabine
Geprüft: Moder Hermann
Freigegeben: Bliem Franz

28.02.2013