



Brezel- Ecker GmbH
Vogelbacher Weg 90
66424 Homburg

Spezifikation Artikel

Stand: 13.10.14

10000

Artikelbezeichnung:	<u>Käsestange</u>
Verkehrsbezeichnung:	Laugengebäck belegt mit einer Käsescheibe
Verwendungszweck:	nach dem Backen für den menschlichen Verzehr geeignet
Convenience-Grad:	<input type="checkbox"/> unegart <input type="checkbox"/> halb-gebacken <input checked="" type="checkbox"/> vorgegärt <input type="checkbox"/> fertig-gebacken <input checked="" type="checkbox"/> tiefgefroren
Stückgewicht:	ca. 106 g +/- 5 g
Stückgröße (L/B/H):	(18cm x 4cm x 2,5cm) +/- (1cm x 0,5cm x 0,5cm)
Stück / Btl.:	25
Btl. / Karton:	4
Karton / Lage:	8
Lagen / Palette:	5
Karton / Palette:	40
Gewicht/Karton:	ca. 10,60 kg Netto / ca. 11,13 kg Brutto (Teigling+ Verpackung)
Kartonmaße (L / B / H):	398 x 300 x 303 mm
MHD (konstant -18 °C):	5 Monate (Restlaufzeit 3 Monate)
Lager- und Transportbedingung:	konstant bei -18 °C
Zutaten :	WEIZENMEHL, Wasser, Backmittel [Jod. Speisesalz, WEIZENMEHL, Zucker, GERSTENMALZMEHL, Emulgator (E 472e, E 471), Stabilisator E 466, Säureregulator (E 341, E 170, E 263), Traubenzucker, pflanzl. Öl (Raps), MALZEXTRAKT (GERSTENMALZ, Wasser), Mehlbehandlungsmittel (E 300, Enzyme (alpha-Amylase,Xylanase))], Hefe, Margarine [pflanzliche Fette (Palmbasis, Cocos), Wasser, pflanzl. Öl (Sheanuss), Emulgator (E 322, E 471), Salz, Säuerungsmittel E 330, Aroma, Farbstoff E 160a], Säureregulator E 524, Essigessenz. Belag: GOUDASTREIFEN 15,1% (Farbstoff E160a, Konservierungsstoff E 251).
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:	Farbstoff E160a, Konservierungsstoff E251
Enthält der Artikel GVO: (gemäß EG/1829/2003 , EG/1830/2003; lt. Spezifikation unserer Lieferanten kein wissentlicher 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:	kJ: 1082, kcal: 256, Eiweiß: 14,5g, KH: 34,9g (davon Zucker: 2,8g), Fett: 6,1g (davon gesättigte Fettsäuren: 3,4g), Salz: 1,5g
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 Käsestangen ca. 30 Minuten antauen lassen.



Brezel- Ecker GmbH
Vogelbacher Weg 90
66424 Homburg

Spezifikation Artikel

Stand: 13.10.14

10000

Im vorgeheizten Heißluftofen bei ca. 160°C ca. 18-20 Minuten backen.
(100% geöffneten Zug).

Die genauen Backzeiten/-temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

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, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt
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 type="checkbox"/>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	Goudakäse
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.