



Produktspezifikation / product specification

1. Allgemeine Angaben / general information

Artikelbezeichnung / product name:	Berliner Schrippe	Hersteller / Händler / Manufacturer / distributor:	BACKUNION GmbH
Art.Nr.:	1592	Straße / street:	Am Gierensberg 5
GTIN-13:	4018158015926	PLZ / area code:	56581
Einzelgewicht / unit weight (g/cm ³):	74g (Angabe 70g auf Label ist Kundenwunsch)/ 74g (indication 70g on label is customer's request)	Ort / location:	Kurtscheid
Inhalt / content:	80 Stück	Land / country:	Deutschland
Nettogewicht / net weight (g):	5920 g	Phone:	+49 (0)2634 9660 - 0
Fertigungsgrad / convenience level:	vorgebacken, tiefgefroren	Fax:	+49 (0)2634 9660 - 8000
		Internet:	www.hack.ag

2. Produktbeschreibung / product description

Schnittbrötchen aus Weizenteig mit einem Längsschnitt, vorgebacken und tiefgefroren.
 Rolls of wheat dough with a straight cut, pre-baked and deep-frozen.

3. Zubereitung, Anrichtevorgabe / preparation, serving instruction

Zubereitungsempfehlung / recommended preparation:	<p>Gefrorene Brötchen auf ein Backblech absetzen. Ofen auf 220°C vorheizen und die Brötchen mit Dampf backen. Die genauen Backzeiten dienen nur zur Orientierung und hängen vom jeweiligen Ofentyp ab. Backtemperatur Stikken-/Etagenofen: ca.200 - 210°C Backtemperatur Heißluftofen: ca. 190 - 200°C Backzeit: ca. 10- 12 Min. Verpackung/Innenbeutel nach Entnahme gut verschlossen zurück in den Froster.</p> <p>Put the frozen rolls on a baking sheet and bake them in a pre-heated oven with steam according to the following baking temperatures and times. Exact baking temperatures and times depend on type of oven. Baking temperature conventional oven: ca. 200 - 210°C Baking temperature convection oven: ca. 190 - 200°C Baking time: ca. 10 -12 minutes Packaging / inner bag well closed after removal back into the freezer</p>
Lagerung nach Zubereitung / storage conditions:	<p>Bei Raumtemperatur lagern Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p> <p>store at room temperature Do not refreeze after defrosting</p>
Standzeit (Lagerungszeit nach der Zubereitung ohne Qualitätseinbußen) / Storage time (after preparation without quality losses):	<p>ca. 8 Stunden ca. 8 hours</p>

4. Parameter

	Soll / target	Toleranzen / tolerances					Soll / target	Toleranzen / tolerances			
Länge/length (cm):	12	min:	11	max:	13	Gewicht/weight (g):	74	min:	71	max:	79
Breite/width (cm):	8	min:	7,5	max:	8,5	Durchmesser Ø (cm):		min:		max:	
Höhe/height (cm)	5,5	min:	5	max:	6	Sonstige/others:		min:		max:	

5. Sensorische Qualitätsmerkmale des Fertigproduktes / quality features of the prepared product

Aussehen, Form, Farbe / appearance, form, colour:	oval, hellbraun, mit einem Längsschnitt, guter Ausbund/ oval, light brown, with a straight cut, good model	Geschmack / taste:	Produkttypisch, nach Weizengebäck, kein Fremdgeschmack / product typical, palatable of wheat pastry, without foreign taste
Geruch / odour:	produkttypisch, nach Weizengebäck, ohne Fremdgeruch/ Product typical, after wheat pastry, without foreign smell	Textur / texture:	lockere, ungleichmäßige Porung, helles Porenbild./ loose, unequal poring, light pores

6. Produktzusammensetzung (gemäß LMIV in gültiger Version) / product composition (according to regulation EU 1169/2011)

Verkehrsbezeichnung / customary name:	Weizenbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren Wheatroll, pre-baked, deep-frozen
Zutaten:	WEIZENMEHL, Wasser, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), ROGGENMEHL, Hefe, Speisesalz, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT, Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGRIESS, Maltose, SÜSSMOLKENPULVER, Emulgator: E322 (SOJA). Kann EI, SCHALENFRÜCHTEN und SESAM enthalten. WHEAT Flour, Water, Sourdough (Water, WHEAT Flour, RYE Flour), RYE Flour, Yeast, Table Salt, Rapeseed Oil, BARLEY Malt Extract, Glucose, WHEAT Malt Flour, WHEAT Semolina, Maltose, Sweet WHEY Powder, Emulsifier E322 (SOYA). May contain EGG, NUTS and SESAME
Kann Spuren enthalten von / may contain traces of:	EI, SCHALENFRÜCHTEN und SESAM EGG, NUTS and SESAME

7. Pflichthinweise gemäß LMIV & Zusatzstoffzulassungsverordnung / mandatory indication according to regulation (EU) 1169/2011 & german law according food additives

	Bitte mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten / please answer with “yes“ or “no“
Pflichthinweise notwendig (z.B. „mit Süßungsmitteln“, „aufgetaut“, „mit Farbstoff“ etc.) / mandatory indication necessary (e.g. „with sweeteners“, „defrozen“, „with colouring“ etc.)	-
Wenn ja, welche / if so which	-

8. Nährwertangaben in g/100g / nutrition facts per g/100g

	Einheit / unit	
Brennwert / caloric value	(kJ)	1099
Brennwert / caloric value	(kcal)	260
Fett / fat	(g)	2,3
davon gesättigte Fettsäuren / of that saturated fatty acids	(g)	0,3
Kohlenhydrate / carbohydrates	(g)	50,0
davon Zucker / of that sugars	(g)	1,4
Eiweiß / protein	(g)	8,3
Salz / salt	(g)	1,6

9. Allergieauslösende Inhaltsstoffe / ingredients with allergens

Allergene / allergens	Ist enthalten / is present		Spuren möglich / traces possible	Ursprung des Allergens / source of allergen
	Ja / yes	Nein / no		
Glutenhaltige Getreide / cereals containing gluten	X			Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengrieß, Gerstenmalzextrakt, WHEAT Flour, RYE Flour, WHEAT Malt Flour, WHEAT Semolina, Barley Malt Extract
Krebstiere / crustaceans		X		
Eier / eggs		X	X	
Fisch / fish		X		
Erdnüsse / peanuts		X		
Soja / soya	X			Emulgator: E322 Sojalecithin/ Emulsifier: E322 (SOYA)
Milch / milk	X			Süßmolkenpulver/ Sweet WHEY Powder
Schalenfrüchte / nuts		X	X	
Sellerie / celery		X		
Senf / mustard		X		
Sesam / sesame			X	
Lupine / lupine		X		
Weichtiere / molluscan		X		
Schwefeldioxide und Sulfite / Sulphur dioxide and sulfites (> 10mg/kg)		X		

10. Lagerbedingungen und Haltbarkeit / storing conditions and shelf life

Mindesthaltbarkeit / shelf life:	365 Tage / days
Kennzeichnung des MHD / labelling of best before date:	TT/MM/JJJJ
Transport-/Lagerbedingungen / transport/storing conditions:	-18°C