

# Produktspezifikation

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Stückgewicht         | 1650 g         |
| Haltbar nach Verkauf | 1 Tage         |
| Verkaufsfrist        | 1 Tage         |
| Lagerung             | Raumtemperatur |

Artikelbezeichnung:

|              |                   |                 |
|--------------|-------------------|-----------------|
| 314 Art. Nr. | Doppelback Stange | Roggenmischbrot |
|--------------|-------------------|-----------------|

Produktionskategorie:

Grobbäckerei

Verkaufstext:

Das Doppelback ist ein klassisches freigeschobenes Weizen-Roggenmischbrot, wo Roggen und Weizen im gleichen Verhältnis zueinander stehen.  
~~Dieses Brot enthält einen Weizen Vorteig und einen milden Sauerteig. Hierdurch~~

Getreideverhältnisse:

50% Roggen, 50% Weizen im Getreideanteil

Allergene:



Zutaten:

Trinkwasser, ROGGENmehl, WEIZENmehl, WEIZENprotein, Speisesalz, ROGGENmalzpulver, ROGGENvollkornschrot, WEIZENgluten, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Backhefe, Enzyme, DINKEL-Mahlerzeugnisse, Blütenhonig, Trennmittel: Natriumferrocyanid, Säureregulator: Natriumcarbonat

Qualitätsgarantie:

**Das Produkt erfüllt die Anforderungen die sich aus dem europäischen Lebensmittelrecht ergeben:**  
 - Es enthält keine nach VO 1829/2003 und VO 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.  
 - Es entspricht der Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel in der aktuellen Fassung der Richt- und Warnwerte lt. DGHM.  
 - Das Produkt wird nach LFGB & LMHV der VO 852/2004 hergestellt.  
 - Eine Rückverfolgbarkeit nach VO 178/2002 ist gewährleistet.  
 - Die Deklaration entspricht der aktuell gültigen Fassung der LMIV der VO 1169/2011.  
 - Alle eingesetzten Verpackungsmaterialien sind nach VO 1935/2004 und VO 10/2011 für den direkten Kontakt mit Lebensmittel geeignet und entsprechen produktspezifischen Anforderungen.  
 - Vor Inverkehrbringen werden produktbezogen Rohstoff-, Temperatur-, und sensorische Endkontrollen durchgeführt.



## Nährwertangaben je 100g

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie                     | 854 kJ<br>204 kcal |
| Fett                        | 0.9 g              |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.1 g              |
| Kohlenhydrate               | 37 g               |
| davon Zucker                | 0.6 g              |
| Ballaststoffe               | 3.5 g              |
| Eiweiß                      | 11 g               |
| Salz                        | 1.2 g              |

|             |      |
|-------------|------|
| Vegetarisch | Ja   |
| Vegan       | Nein |