



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Sesambun - Ø ca. 12,5 cm
Burger Softbrötchen mit Sesam

Artikelnummer: **TK6500-4**

Verpackung und Gewicht

Gewicht pro Bun: ca. 81 g
Verpackungsmaterial: Folienbeutel aus PE Folie, Karton mit Deckel zweilagig (2 x 15 Buns pro Karton)

Die stoffliche Wiederverwertung des Verpackungsmaterials ist möglich.

Sensorische Qualitätsmerkmale/Verwendungszweck

Aussehen/ Form/ Farbe: annähernd rund, vollständig ausgebacken, feine Porung, mit Sesam bestreut, hell- bis mittelbraune Farbe
Geruch: arteigen, charakteristisch
Geschmack: leicht süßlich, charakteristisch
Verwendungszweck: Aufbereitung nach Verarbeitungshinweisen des Kunden

Nährwertanalyse (pro 100 g Produkt; berechnet)

Brennwert: 281 kcal / 1.187 kJ
Fett: 5,3 g
gesättigte Fettsäuren: 0,56 g
Kohlenhydrate: 48,0 g
Zucker: 5,9 g
Eiweiß: 8,8 g
Salz: 1,22 g
Ballaststoffe: 3,2 g

Zutatenliste (wie auf der Verpackung angegeben)

Zutatenliste: **WEIZENMEHL**, Wasser, pflanzliches Öl (Rapsöl) Invertzuckersirup, Hefe, **SESAM**, Speisesalz, Emulgator (E471 und E481), Säuerungsmittel Natriumdiacetat.
Kann Spuren von Milch (einschließlich Laktose), Ei, Soja und Lupinen enthalten.

Zusatzstoffe

Das Produkt enthält folgende Zusatzstoffe:

- Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Natriumstearoyl-2-lactylat (E 481)
- Säuerungsmittel: Natriumdiacetat (E 262)



Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte entsprechen den DGHM-Richtlinien. Dieses Produkt ist GVO-frei. Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Allergene

Das Produkt enthält folgende Allergene:

- Glutenthaltiges Getreide (Weizen und Weizenerzeugnisse)
- Sesam

Rohstoffbedingte Kreuzkontamination mit Milcherzeugnissen (Laktose), Sojaerzeugnissen, Eierzeugnissen, Lupine und Lupinenerzeugnisse möglich.

Mikrobiologische Analyse

Das Produkt entspricht den Empfehlungen der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e.V. (DGHM) und ist mikrobiologisch und hygienisch ohne Bedenken.

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	1x10 ⁵	---
Salmonellen	---	n.n. in 25g
Koagulase-pos. Staphylokokken	1x10 ¹	1x10 ²
präsumtive Bacillus cereus	1x10 ²	1x10 ³
Escherichia coli	1x10 ¹	1x10 ²
Listeria monocytogenes	---	1x10 ²
Schimmelpilze	1x10 ²	---

Lagerung, Haltbarkeit und Transport

Lagerung: tiefgefroren (mind. -18 °C)

Ware muss innerhalb von 48 Stunden nach dem Auftauen (Lagerung bei 7 °C – 20 °C) verbraucht werden. **Ware nicht wieder einfrieren.**

MHD bei Produktion: 12 Monate (bei mind. -18°C)

RLZ bei Anlieferung: 30 Tage

Lebensmittelrechtliche Erklärung

Es wird garantiert, dass:

- die gelieferte Ware, insbesondere nach Beschaffenheit und Deklaration, den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen des LFGB, der LMHV und den Anforderungen der EU – Richtlinien entspricht
- das Fremdkörperisiko nach menschlichem Ermessen und dem Stand der Technik (Produkt wird u.a. metalldetektiert) ausgeschlossen ist und die Freiheit von pathogenen Stoffen und Mikroorganismen als gesichert gilt.