

Produktspezifikation

Resama GmbH, Saarpfalz Park 1, 66450 Bexbach
 Telefonnummer: 06826/9709770
 Fax: 06826/9709771
 E-Mail: info@resama-gmbh.com
 13.03.2014



Artikel-Bezeichnung:	SooftMeals	Roggenvollkornbrot, passiert und zubereitet, laktosefrei
Artikelnummer:	100 085	

1 Allgemeine Angaben

Marke	SooftMeals® Passierte Kost-Top in Form!
Produktkategorie	SooftMeals® Menükomponenten
Ursprungsland:	Deutschland
GTIN-Nummer:	4016183000856
Zolltarifnummer:	19059090
Einzelgewicht	30g
Form	Scheibe, rund



2 Zutaten (Zutaten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge)

Verkehrsbezeichnung

Zutaten

32% Roggenvollkornbrot (**ROGGENVOLLKORNMEHL**, **ROGGENVOLLKORNSCHROT**, Sauerteig (**ROGGENSCHROT**, **ROGGENVOLLKORNMEHL**, Wasser), Natursole, Backhefe), 28% Wasser, 24% **SAHNE** (30%) laktosefrei, 16% **FRISCHKÄSE** Doppelrahmstufe laktosefrei, 0,1% Rapsöl

3 Sensorische Qualitätsmerkmale

Aussehen	Scheibe, rund
Konsistenz	Auf krankheitsbestimmte Dysphagie abgestimmt
Geruch	Typisch
Geschmack	Typisch
Fremdbestandteile/Besatz	Keine Fremdbestandteile

4 Nährwertangaben in 100 g

Kilojoule	755	Kilokalorien	180	Proteinheiten	1,29
Eiweiß (g)	4,4	Kohlenhydrate (g)	16	Zucker (g)	0,20
Fett (g)	11,1	Ges. Fettsäuren (g)	6,09	Salz (g)	0,53

Nährwertangaben berechnet aus anerkannten Nährwertdateien

5 Allergieauslösende Inhaltsstoffe

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

		im gelieferten Produkt		*Kreuz-kontamination	Angabe des Inhaltsstoffes
		nein	ja		
1	Glutenartiges Getreide u. -erzeugnisse		X		In Roggen
2	Krebstiere u. -erzeugnisse	X			
3	Eier u. Eiererzeugnisse	X			
4	Fisch u. -erzeugnisse	X			
5	Erdnüsse u. -erzeugnisse	X			
6	Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose		x		In Sahne und Frischkäse (laktosefrei)
7	Soja u. -erzeugnisse	X			
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.	X			
9	Sellerie u. -erzeugnisse	X			
10	Senf u. -erzeugnisse	X			
11	Sesamsamen u. -erzeugnisse	X			
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben	X			
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	X			
11	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	X			
13	Sonstige	X			

5 Allergieauslösende Inhaltsstoffe				
Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste				
1	Kuhmilchprotein		X	In Sahne und Frischkäse
2	Lactose	X		
3	Hühnerei	X		
4	Sojaprotein	X		
5	Sojaöl	X		
6	Gluten		X	In Roggen
7	Weizen	X		
8	Roggen		X	
9	Rind	X		
10	Schwein	X		
11	Huhn	X		
12	Fisch	X		
13	Schalen- und Krebstiere	X		
14	Mais	X		
15	Kakao	X		
16	Hefe		X	In Backhefe
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	X		
18	Nüsse	X		
19	Nussöl	X		
20	Erdnuss	X		
21	Erdnussöl	X		
22	Sesam	X		
23	Sesamöl	X		
24	Glutamat	X		
25	Sulfid (E220 bis E228)	X		
26	Benzooesäure und PHB (E210 bis E219)	X		
27	AZO-Farbstoffe	X		
28	Tartrazin (E102)	X		
29	Zimt	X		
30	Vanillin	X		
31	Koriander	X		
32	Sellerie	X		
33	Umbellifereae	X		
34	sonstige	X		
Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen Stand:				
Keine gentechnisch veränderte Rohstoffe				
6 Lagerbedingungen und Haltbarkeit				
MHD ab Erzeugungsdatum	365 Tage			
Transportbedingungen:	tiefgekühlt -18°C			
Lagerbedingungen:	tiefgekühlt -18°C			
Restlaufzeit bei Anlieferung:	320 Tage			
7 Verpackungsdaten				
Gebinde Inhalt	67 x 30 g			
Nettogewicht je Gebinde	2000 g			
Bruttogewicht je Gebinde	2100 g			
Gebindemaß (L/B/H)	355 x 210 x 130 mm			
8 Palettenfaktor				
Anzahl Lage je Palette	12			
Gebindeanzahl je Palettenlage	12			
Gebindeanzahl je Palette	144			
Palettenhöhe	158 cm			
9 Zubereitungsempfehlung				
Brot mit Belag tiefgefroren beschmieren, auf einen Teller geben und auftauen lassen (Auftauzeit ca. 45 Minuten).				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: left;"> <p>Bexbach, den 15.12.2014</p>  </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div>				