



Wir backen,
um zu begeistern!

Produktspezifikation

Blatt 1 von 2

Klosterbrot 1.000g

Stand 18.01.2017

Großbäckerei Rokas GmbH
Emschertalstr. 14
46149 Oberhausen
Tel.: 0208 / 659680
eMail: info@kornbaecker.de

1. Allgemeine Daten:

Produkt Name: Klosterbrot 1.000g
Artikelnummer: 501
Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit Schrotanteil



2. Spezifische Gebäckdaten:

Produktbeschreibung: herzhaft mit Natursauerteig, 45% Roggenschrot, 35 %Roggenmehl,20 %Weizenmehl,

Zutaten: Wasser, **Roggenvollkornschrot**, **Roggenmehl**, **Weizenmehl**, Sonnenblumenkerne, **Vollkornroggen**, **Sauerteig**, **Gerstenröstmalz**, Salz, **Weizenkleber**, Zucker, Hefe, **Weizenröstmalz**, Apfelballaststoff,

	geprüft von:		genehmigt von:	
--	---------------------	--	-----------------------	--



Wir backen,
um zu begeistern!

Produktspezifikation

Blatt 2 von 2

Klosterbrot 1.000g

Stand 18.01.2017

3. Allergene:

Allergene laut Allergenliste	Nicht vorhanden	Kann Spuren enthalten	vorhanden	Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weizen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Krebstiere / Krustentiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schalenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Walnüsse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pistazien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sellerie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwefeldioxid u. Sulfate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weichtiere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Herstellerhinweise:

Wir bestätigen, dass unsere Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung gemäß EG-Verordnung 1829 und 1830 / 2003 erfordern.

Die von uns verwendeten Verpackungen sind gemäß LFGB und EU VO 1935 / 2004 nach Aussagen der Lieferanten für die Verwendung bei Lebensmitteln geeignet.

Wir produzieren unter Beachtung der HACCP - Regeln und sind nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert.

5. Widerruf:

Die Daten in diesem Dokument sind nach bestem Gewissen zum Zeitpunkt der Erstellung.

Alle Angaben in diesem Dokument sind Durchschnittswerte, die auf kalkulierten Daten basieren.

Die Produktfotos sind eine Richtlinie und können leicht von der tatsächlichen Optik des Produktes abweichen. Fotos sind nicht Vertragsbestandteil.

	geprüft von:		genehmigt von:	
--	--------------	--	----------------	--