

<b>Artikel</b>	<b>CIABATTA BROT 300G G&amp;G</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>gut&amp;günstig</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>54000215</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Weizenbrot mi 2% nativem Olivenöl extra, zum Fertigbacken</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 300
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	unter Schutzatmosphäre verpackt
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
<b>Hersteller</b>	verantwortlicher Lebensmittellieferant: EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl und trocken lagern
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Hefe, Speisesalz, getrockneter ROGGENSAUERTEIG, WEIZENMALZMEHL, Emulgator: E742e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Ethylalkohol. Kann Spuren von Sesam enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Lieferant/Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1048 / 248
<b>Fett</b>	
gesamt	2,40
gesättigte Fettsäuren	0,40
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	47,20
davon Zucker	2,40
<b>Eiweiß</b>	8,20
<b>Salz</b>	1,50

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
<b>Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Roggensauerteig
Dinkel		x	
Gerste		x	
Hafer		x	
Kamut		x	
Roggen	x		
Weizen	x		
<b>Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose</b>		x	
<b>Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
Cashewnüsse		x	
Haselnüsse		x	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x	
Mandeln		x	
Paranüsse		x	
Pecannüsse		x	
Pistazien		x	
Walnüsse		x	
<b>Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2</b>		x	
<b>Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	

## Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x
geschwefelt		x
gewachst		x
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		x
mit Antioxidationsmittel		x
mit Aromastoffen		x
mit Azofarbstoffen		x
mit Emulgatoren	x	
mit Farbstoff		x
mit Geschmacksverstärker		x
mit Konservierungsstoff		x
mit Nitrat		x
mit Nitritpökelsalz		x
mit Phosphat		x
mit Süßholzextrakt		x
mit Süßungsmittel(n)		x
taurinhaltig		x
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		x
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		x
Bio		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan		x

vegetarisch	x
lactosefrei	x
glutenfrei	x
<b>gentechnisch verändert</b>	x
<b><u>Verwendungszweck</u></b>	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x

### **Zubereitungshinweis**

Backofen: Ciabatta aus der Verpackung nehmen. Je nach gewünschter Bräunung im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft oder 220 °C Ober-/Unterhitze auf einem Rost ohne Backpapier auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten fertigbacken. Backtemperatur und Backzeiten können je nach Ofentyp variieren.

### **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

### **Mikrobiologische Daten**

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)