

Artikel	VOLLKORNTOAST 500G HARRYBROT								
Marke (Eigenmarke)	Harry								
Artikelnummer	54001001								
Artikelbeschreibung	Weizenvollkorntoastbrot								
Abpackung / Nettogewicht	1 x 500								
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g								
Direktverpackung	PP-Beutel, Kunststoffclip mit Draht								
Verpackungsmaterial	PP (Polypropylen), Kunststoff								
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers								
Hersteller	Harry-Brot GmbH								
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food								
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Kasten (enthält 8 Stück)								
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen								
Zutatenliste	WEIZENVOLLKORNMEHL (58%), Wasser, Natursauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), WEIZENMEHL, Hefe, Rapsöl, Invertzuckersirup, Salz, Säureregulator: Natriumacetate; WEIZENMALZMEHL, Ackerbohnenmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen 100%								
Nährwertangaben in g je 100g / ml	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent								
Energie (kJ / kcal)	1055 / 250								
Fett									
gesamt	4,00								
gesättigte Fettsäuren	0,40								
Kohlenhydrate									
gesamt	42,00								
davon Zucker	3,20								
Eiweiß	8,50								
Salz	1,00								
<u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u>									
	<table border="0"> <tr> <td>vorhanden</td> <td>nicht</td> <td>Angabe</td> <td>Inhaltsstoff</td> </tr> <tr> <td></td> <td>vorhanden</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff		vorhanden		
vorhanden	nicht	Angabe	Inhaltsstoff						
	vorhanden								

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Weizenmalzmehl
Dinkel			x
Gerste			x
Hafer			x
Kamut			x
Roggen			x
Weizen	x		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose			x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Cashewnüsse			x
Haselnüsse			x
Macadamia- oder Queenslandnüsse			x
Mandeln			x
Paranüsse			x
Pecannüsse			x
Pistazien			x
Walnüsse			x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂			x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse			x
Zusatzstoffe			
	ja	nein	
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x		

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
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
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal	X	
Koscher		X
Vegan	X	
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei		X

gentechnisch verändert	x
<u>Verwendungszweck</u>	
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	verzehrfertig
<u>Sensorische Eigenschaften</u>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<u>Mikrobiologische Daten</u>	entspr. DGHM für durchgebackene Tiefkühlbackwaren mit u. ohne Füllung
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)	