

<b>Artikel</b>	<b>KÖRNERBALANCETOAST 500G HARRYBROT</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Harry</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>54001005</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mehrkornbrot mit 8% Vollkornanteil</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 500
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	PP-Beutel, Kunststoffclip mit Draht
<b>Verpackungsmaterial</b>	PP (Polypropylen), Kunststoff
<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>	Harry-Brot GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Kasten (enthält 8 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), Hefe, Leinsamen (3,2%), HAFERFLOCKEN, Sonnenblumenkerne (2,9%), WEIZENSPEISEKLEIE (2,5%), ROGGENVOLLKORNSCHROT, WEIZENVOLLKORNSCHROT, Rapsöl, Invertzuckersirup, Salz, WEIZENWEIWEISS, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), ROGGENMEHL, Säureregulator: Natriumacetate; WEIZENMALZMEHL, Ackerbohnenmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen : Roggen : Hafer min. 90 : 5 : 5 %
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1083 / 257
<b>Fett</b>	
gesamt	6,00
gesättigte Fettsäuren	0,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	39,00
davon Zucker	3,50
<b>Eiweiß</b>	8,80

**Salz** 1,00

## 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		Weizen-, Roggen-, Gersten- und Hafererzeugnisse
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 SO<sub>2</sub></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</b>		x	

## Erzeugnisse

### 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

### Ernährungsformen

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
<b>Zubereitungshinweis</b>	verzehrfertig
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	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)	