

<b>Artikel</b>	<b>VOLLKORNTOAST 250G HARRYBROT</b>								
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	Harry								
<b>Artikelnummer</b>	54001006								
<b>Artikelbeschreibung</b>	Weizenvollkorntoastbrot								
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 250								
<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 15 Stück)								
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen								
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENVOLLKORNMEHL (58%), Wasser, Natursauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), WEIZENMEHL, Hefe, Rapsöl, Invertzuckersirup, Salz, Säureregulator: Natriumacetate; WEIZENMALZMEHL, Ackerbohnenmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen 100%								
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent								
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1055 / 250								
<b>Fett</b>									
gesamt	4,00								
gesättigte Fettsäuren	0,40								
<b>Kohlenhydrate</b>									
gesamt	42,00								
davon Zucker	3,20								
<b>Eiweiß</b>	8,50								
<b>Salz</b>	1,00								
<b><u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u></b>									
	<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								

<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		Weizenvollkornmehl, Weizenmehl, Weizenmalzmehl
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 Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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><u>Ernährungsformen</u></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
<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)	