

Artikel	VITAL + FIT BROT 250G HARRYBROT
Marke (Eigenmarke)	Harry Vital+Fit
Artikelnummer	54001152
Artikelbeschreibung	Malzmehrkornbrot
Abpackung / Nettogewicht	1 x 250
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 26/24 Stück)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen
Zutatenliste	Mehl (WEIZEN, ROGGEN), Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), Leinsamen 4,3%, GERSTENFLOCKEN, Sonnenblumenkerne 3,5%, HAFERFLOCKEN, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Salz, ROGGENFLOCKEN, Hefe, Karamellsirup, Invertzuckersirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (pflanzlicher Ursprung); Säureregulator: Natriumacetate. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen : Roggen : Hafer : Gerste 58 : 31 : 3 : 8 %
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1013 / 241
Fett	
gesamt	4,90
gesättigte Fettsäuren	0,80
Kohlenhydrate	
gesamt	38,00
davon Zucker	2,30
Eiweiß	7,70
Salz	1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
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		Weizen-, Roggen-, Gersten- und Hafererzeugnisse
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 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
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	arttpeisch und -eigen	
Geruch	arttpeisch und -eigen	
Geschmack	arttpeisch und -eigen	
Konsistenz	arttpeisch 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)		