

<b>Artikel</b>	<b>KOHLKANTEN 500G HARRY REGIO</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Harry Regional</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>54001163</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Mehrkornbrot mit 4,3% Grünkohl</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 500
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	HDPE-Beutel, Kunststoffclip mit Draht
<b>Verpackungsmaterial</b>	HDPE, Kunststoff, Draht
<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 5 Stück)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL), Wasser, Sonnenblumenkerne, Grünkohl 4,3%, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, Salz, Hefe, Invertzuckersirup, Karamellsirup, WEIZENEIWEISS, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Verdickungsmittel: Guarkernmehl. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen : Roggen : Hafer 78 : 17 : 5 %
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	981 / 232
<b>Fett</b>	
gesamt	2,10
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	42,00
davon Zucker	2,70
<b>Eiweiß</b>	8,10
<b>Salz</b>	1,10

## 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- 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 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
<u>Ernährungsformen</u>		
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	arttpeisch und -eigen	
Geruch	arttpeisch und -eigen	
Geschmack	arttpeisch und -eigen	
Konsistenz	arttpeisch 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)		