

| | | | |
|--|---|-----------------|---------------------|
| Artikel | MEIN BROT 500G HARRY REGIO | | |
| Marke (Eigenmarke) | Harry Regional | | |
| Artikelnummer | 54001168 | | |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Weizenbrot mit 5,4% Bulgur | | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 500 | | |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | g | | |
| Direktverpackung | HDPE-Beutel, Kunststoffclip mit Draht | | |
| Verpackungsmaterial | HDPE, Kunststoff, Draht | | |
| 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 4 Stück) | | |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen | | |
| Zutatenliste | WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), BULGUR 5,4%, SESAM, Salz, Hefe, ROGGENMEHL, WEIZENMALZMEHL. Mehlmischung ca.: Weizen : Roggen 99 : 1 % | | |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent | | |
| Energie (kJ / kcal) | 1002 / 237 | | |
| Fett | | | |
| gesamt | 1,00 | | |
| gesättigte Fettsäuren | 0,20 | | |
| Kohlenhydrate | | | |
| gesamt | 46,00 | | |
| davon Zucker | 3,00 | | |
| Eiweiß | 8,50 | | |
| Salz | 1,30 | | |
| <u>Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung</u> | | | |
| | 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- und Roggenerzeugnisse |
| 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 | | Sesam |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | | x |
| <u>Zusatzstoffe</u> | | | |
| | | 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 |
| gentechnisch verändert | | X |

Verwendungszweck

| | |
|----------------------|---|
| 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

Sensorische Eigenschaften

| | |
|------------|-----------------------|
| Aussehen | arttpeisch und -eigen |
| Geruch | arttpeisch und -eigen |
| Geschmack | arttpeisch und -eigen |
| Konsistenz | arttpeisch und -eigen |

Mikrobiologische Daten

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) |