

<b>Artikel</b>	<b>BIO BROT KNUSSBERT MANDEL 550G Bahde</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>54002236</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Bio Vollkornbrot, glutenarm</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	1 x 550
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	CPP-Bodenfaltenbeutel 36 my verschlossen, in einem Bodenfaltenbeutel sterilisier
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	Bäckerei Bahde GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	BIO
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Pfandkiste
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
<b>Zutatenliste</b>	Wasser, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-HAFERFLOCKEN glutenfrei, Bio-Leinsaat, BIO-MANDELN (5,4%), Bio-Sonnenblumenkernöl, Bio-Agavendicksaft, Bio-Chiasaat, Natursalz. Es können Spuren von anderen allergenen Stoffen, als den hier angegebenen, enthalten sein.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1476 / 353
<b>Fett</b>	
gesamt	24,70
gesättigte Fettsäuren	2,80
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	17,90
davon Zucker	3,60
<b>Eiweiß</b>	11,90
<b>Salz</b>	1,10

## Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

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	Haferflocken
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	Mandeln
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>	ja	nein

<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x
<b>chininhaltig</b>	x
<b>coffeinhaltig</b>	x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>	x
<b>geschwärzt</b>	x
<b>geschwefelt</b>	x
<b>gewachst</b>	x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>	x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>	x
<b>mit Aromastoffen</b>	x
<b>mit Azofarbstoffen</b>	x
<b>mit Emulgatoren</b>	x
<b>mit Farbstoff</b>	x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>	x
<b>mit Konservierungsstoff</b>	x
<b>mit Nitrat</b>	x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>	x
<b>mit Phosphat</b>	x
<b>mit Süßholzextrakt</b>	x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>	x
<b>taurinhaltig</b>	x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>	x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x
<b>Bio</b>	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	dunkelbraun mit Sonnenblumenkernen ummantelt, kompakte Krume mit Mandeln
Geruch	aromatisch, nussig
Geschmack	aromatisch, nussig
Konsistenz	knusprig
<b><u>Mikrobiologische Daten</u></b>	
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)	