

| | |
|--|--|
| Artikel | VOLLKORNBROT PB 1000G HARRYBROT |
| Marke (Eigenmarke) | |
| Artikelnummer | 54002278 |
| Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung | Vollkornbrot |
| | |
| Abpackung / Nettogewicht | 1 x 1000 |
| Gebinde / Einheit (kg//St.) | g |
| Direktverpackung | PE-Beutel unbedruckt mit Perforation, Kunststoffclip mit Draht |
| Verpackungsmaterial | PE (Polyethylen), 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 7 Stück) |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Raumtemperatur, keine großen Temperaturschwankungen |
| Zutatenliste | ROGGENVOLLKORN (Mehl und Schrot), Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL), WEIZENVOLLKORNMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENFLOCKEN, ROGGENMEHL, Invertzuckersirup, Salz, Karamellsirup, Hefe. Kann Spuren von Sesam enthalten. Mehlmischung ca.: Roggen : Weizen 73 : 27 % |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 902 / 214 |
| Fett | |
| gesamt | 1,70 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,30 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 39,00 |
| davon Zucker | 2,50 |
| Eiweiß | 6,60 |
| Salz | 1,20 |

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- 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 | |
| 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 | fertig zum Aufbacken |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | |
| Aussehen | arttypisch und -eigen |
| Geruch | arttypisch und -eigen |
| Geschmack | arttypisch und -eigen |
| Konsistenz | arttypisch 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) | |