

<b>Artikel</b>	<b>MEHRKORNBRÖTCHEN PB 20x80G HARRY</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>54002280</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>Mehrkornbrötchen</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	20 x 80
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	PE-Beutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	PE (Polyethylen)
<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>	Wellpappenkarton (enthält 6 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Anlieferung Kunde: Raumtemperatur
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Leinsamen, HAFERFLOCKEN, ROGGENMEHL, Hefe, Salz, SESAM, Sonnenblumenkerne, WEIZENEIWEISS, ROGGENFLOCKEN, WEIZENSPEISEKLEIE, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Emulgator: E472e Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (pflanzlicher Ursprung). Kann Spuren von Ei und Milch enthalten. Mehlmischung ca.: Weizen : Roggen : Hafer 90 : 5 : 5 %
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1148 / 272
<b>Fett</b>	
gesamt	4,40
gesättigte Fettsäuren	0,70
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	46,00
davon Zucker	2,60
<b>Eiweiß</b>	9,20
<b>Salz</b>	1,40

## 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-, Gerste- 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		Sesam
<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
<b>Ernährungsformen</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>	Backtemperatur: Heißluftofen (vorgeheizt) 190-200 °C, Backzeit: ca. 13 Minuten
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch 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)	