

<b>Artikel</b>	<b>LAUGEN DINKEL BRÖTCHEN PB 15x100G HARRY</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>54002290</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Laugendinkelbrötchen mit 13,5% Ölsaaten</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	15 x 100
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/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>	Wellpappfaltkarton (enthält 6 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Anlieferung Kunde: Raumtemperatur
<b>Zutatenliste</b>	DINKELMEHL (55%), Wasser, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Rapsöl, Hefe, WEIZENEIWEISS, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Invertzuckersirup, SESAM, WEIZENMALZMEHL, Salz, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser), Säureregulator: Natriumhydroxid; GERSTENMALZMEHL, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (pflanzlicher Ursprung); WEIZENRÖSTMALZMEHL, Dextrose
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1194 / 284
<b>Fett</b>	
gesamt	7,90
gesättigte Fettsäuren	1,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	40,00
davon Zucker	3,80
<b>Eiweiß</b>	11,20
<b>Salz</b>	1,15

## 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-, Gersten- und Dinkelerzeugnisse
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 SO<sub>2</sub></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

## 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

Backtemperatur: Heißluftofen (vorgeheizt) 160 °C, Backzeit: ca. 3 Minuten

## Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch 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)