

<b>Artikel</b>	<b>TK KÜRBISKERNBROT 13x500G ARCTIS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65000524</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Kürbiskernbrot, vorgebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	13 x 500
<b>Gebinde / Einheit (kg//St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Pappkarton mit Innenbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Karton: Pappe; Beutel: HDPE
<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>	Inverkehrbringer: ARCTIS Tiefkühlbackwaren GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL 70%, ROGGENMEHL 30%, Wasser, Natursauerteig, Kürbiskerne 6%, WEIZENMALZQUELLMEHL, WEIZENKLEBER, WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL, SOJASCHROT, HAFERFLOCKEN, braune Leinsaat, Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz, pflanzliches Öl (Raps), WEIZENKEIMMEHL, WEIZENEIWEISS, Hefe, Salz, Bestreung (Kürbiskerne). Kann Spuren von weiteren Getreidesorten (Gerste, Dinkel), Milch, Ei, Sesam, Senf und Lupinen enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Inverkehrbringer
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1006 / 264
<b>Fett</b>	
gesamt	6,10
gesättigte Fettsäuren	1,10
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	39,20
davon Zucker	1,80
<b>Eiweiß</b>	11,50
<b>Salz</b>	1,32

## 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- 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 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		Sojaschrot
<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**

120 min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Backofen: bei 180 °C im vorgeheizten Ofen (mit Dampf, Zug zu) 10 min. backen

### Sensorische Eigenschaften

Aussehen	dunkles, in der Krume saftiges Mehrkornbrot, mit Kürbiskernen bestreut
Geruch	arttypisch
Geschmack	arttypisch, herzhaft
Konsistenz	arttypisch

### Mikrobiologische Daten

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)