

<b>Artikel</b>	<b>TK MOHNBRÖTCHEN 80x70G ARCTIS</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65000525</b>
<b>Artikelbeschreibung/Verkehrsbezeichnung</b>	<b>Weizenbrötchen mit Mohn, halbgebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	80 x 70
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Pappkarton mit Innenbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	Karton: Pappe; Beutel: PE
<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, Wasser, WEIZENSAUERTEIG (Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL), Blaumohn 4%, Hefe, ROGGENMEHL, Backmittel (Traubenzucker, WEIZENMALZMEHL, Emulgator: E322 Lecithin [SOJA]; WEIZENGRIESS, WEIZENQUELLMEHL, Maltodextron, SÜSSMOLKENPULVER, GERSTENMALZEXTRAKT) Speisesalz, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT. Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchten und Sesam enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: berechnet (Grundlage: Souci, Fachmann, Kraut)
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1136 / 269
<b>Fett</b>	
gesamt	4,00
gesättigte Fettsäuren	0,50
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	47,80
davon Zucker	2,40
<b>Eiweiß</b>	8,70
<b>Salz</b>	1,52

## 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 Gerstenerzeugnisse
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		Süßmolkenpulver
<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	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	x		Sojalecithin
<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>	Backofen: bei 180 °C im vorgeheizten Ofen (ohne Dampf, Zug zu) 8 min. backen	
<b><u>Sensorische Eigenschaften</u></b>		
Aussehen	Außen: goldbraun, guter Ausbund, sehr rösche Kruste; Innen: lockere, ungleichmäßige Porung, helles Porenbild	
Geruch	arttypisch	
Geschmack	arteigen, wohlschmeckend nach Weizengebäck	
Konsistenz	arttypisch	
<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)		