

<b>Artikel</b>	<b>TK BROTKISTE GEM. GESCHN. 12x750G DEWI</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005201</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>4x Mehrkornbrot, 4x Roggenmischbrot, 4x Sonnenblumenbrot, fertig gebacken, tiefgefroren</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	12 x 750
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Karton
<b>Verpackungsmaterial</b>	
<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>	verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: DeWi Back Handels GmbH
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, IFS Broker
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei mind. -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	Roggenmischbrot: 27% ROGGENMEHL, 20% WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl. Sonnenblumenkernbrot: ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), 11% Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Natriumjodat), Hefe, GERSTENRÖSTMALZ, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl. Mehrkornbrot: 21% WEIZENMEHL, 10% ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser), ROGGENSCHROT, HAFERFLOCKEN, Sonnenblumenkerne, SESAM, Leinsaat, jodiertes Speisesalz ( Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe, GERSTENRÖSTMALZ, Verdickungsmittel: E412 Guarkernmehl.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: rechnerisch
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1041 / 247
<b>Fett</b>	
gesamt	5,60
gesättigte Fettsäuren	0,60

<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	37,90
davon Zucker	1,70
<b>Eiweiß</b>	8,20
<b>Salz</b>	1,38

## 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		Roggenmehl, Weizenmehl, Gerstenröstmalz, Roggenschrot, Haferflocken
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
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	x	
<b>chininhaltig</b>		x
<b>coffeinhaltig</b>		x
<b>enthält eine Phenylalaninquelle</b>		x
<b>geschwärzt</b>		x
<b>geschwefelt</b>		x
<b>gewachst</b>		x
<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>		x
<b>mit Antioxidationsmittel</b>		x
<b>mit Aromastoffen</b>		x
<b>mit Azofarbstoffen</b>		x
<b>mit Emulgatoren</b>		x
<b>mit Farbstoff</b>		x
<b>mit Geschmacksverstärker</b>		x
<b>mit Konservierungsstoff</b>		x
<b>mit Nitrat</b>		x
<b>mit Nitritpökelsalz</b>		x
<b>mit Phosphat</b>		x
<b>mit Süßholzextrakt</b>		x
<b>mit Süßungsmittel(n)</b>		x
<b>taurinhaltig</b>		x
<b>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)</b>		x

## Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
<b>aufgetaut</b>		x
<b>bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG</b>		x

<b>Bio</b>		x
<b>Ernährungsformen</b>		
Halal		x
Koscher		x
Vegan	x	
vegetarisch	x	
lactosefrei	x	
glutenfrei		x
<b>gentechnisch verändert</b>		x
<b>Verwendungszweck</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>	<p>Auftauen: Gewünschte Menge ca. 120 Min. bei Raumtemperatur auftauen (Tipp: über Nacht auftauen lassen). Alternativ im vorgeheizten Ofen mit wenig Dampf und mit geschlossenem Zug bei 180°C im Umluftofen bzw. bei 200 °C im Backofen für 20 Min. backen. Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und dem verwendeten Ofentyp.</p>	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>		
Aussehen	arttypisch und -eigen	
Geruch	arttypisch und -eigen	
Geschmack	arttypisch und -eigen	
Konsistenz	arttypisch und -eigen	
<b>Mikrobiologische Daten</b>		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	100.000 KbE/g	
Escherichia coli (KbE/g)	10 KbE/g	
Enterobacteriaceae (KbE/g)		
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	10 KbE/g	
Listeria monocytogenes (KbE/g)		

---

Milchsäurebakterien (KbE/g)

---

Salmonella in (KbE/g)

---

Schimmelpilze (KbE/g)

100 KbE/g