

| | |
|--|--|
| Artikel | TK BIO DINKELVOLLKRONBROT 7x500G EDNA |
| Marke (Eigenmarke) | EDNA |
| Artikelnummer | 65005241 |
| Artikelbeschreibung | Bio Dinkelvollkornbrot, fertig gebacken, tiefgefroren |
| Abpackung / Nettogewicht | 7 x 500 |
| Gebinde / Einheit (kg/l/St.) | g |
| Direktverpackung | Beutel |
| Verpackungsmaterial | |
| Kennzeichnung Direktverpackung | Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers |
| Hersteller | EDNA International GmbH |
| Zertifizierungsstatus Hersteller | IFS Food |
| Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht) | Karton |
| Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Zutatenliste | Bio DINKELVOLLKORNMEHL (38%), Wasser, getrockneter DINKELWEIZENVOLLKORNSAUERTEIG (7%), Bio GERSTENMALZMEHL, Bio Sonnenblumenkerne, Bio WEIZENEIWEISS, Bio SESAM, Bio Kartoffelflocken, Meersalz, Bio Rohrohrzucker, Bio HAFERFLOCKEN, Bio Leinsaat, Bio ROGGENMEHL, Verdickungsmittel: Bio Guarkernmehl, Bio Apfelfaser; Säuerungsmittel: Apfelsäure; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure |
| <u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u> | Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent |
| Energie (kJ / kcal) | 1104 / 262 |
| Fett | |
| gesamt | 5,90 |
| gesättigte Fettsäuren | 0,80 |
| Kohlenhydrate | |
| gesamt | 37,90 |
| davon Zucker | 2,20 |
| Eiweiß | 10,70 |
| Salz | 1,60 |

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

| | vorhanden | nicht vorhanden | Angabe Inhaltsstoff |
|---|-----------|-----------------|--|
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Weizen-, Gerste-, Hafer- und Dinkelerzeugnisse |
| Dinkel | x | | |
| Gerste | x | | |
| Hafer | x | | |
| Kamut | | x | |
| Roggen | | x | |
| Weizen | x | | |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose | | x | |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Cashewnüsse | | x | |
| Haselnüsse | | x | |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse | | x | |
| Mandeln | | x | |
| Paranüsse | | x | |
| Pecannüsse | | x | |
| Pistazien | | x | |
| Walnüsse | | x | |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂ | | x | |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | x | | Sesam |
| Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse | | x | |
| Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | | 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 |
| Ernährungsformen | | |
| Halal | | x |
| Koscher | | x |
| Vegan | x | |

| | | |
|---|---|---|
| vegetarisch | x | |
| lactosefrei | x | |
| glutenfrei | | x |
| gentechnisch verändert | | x |
| <u>Verwendungszweck</u> | | |
| 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 | Bei 220 °C ca 10 Minuten mit Dampf backen oder 2 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen. | |
| <u>Sensorische Eigenschaften</u> | | |
| Aussehen | länglicher, an beiden Ende abgerundeter Leib, mit Körnern bestreut | |
| Geruch | aromatisch nach Backware | |
| Geschmack | nach Backware und Getreide | |
| Konsistenz | außen kross, innen locker und leicht | |
| <u>Mikrobiologische Daten</u> | | |
| 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) | | |