

<b>Artikel</b>	<b>TK HAMBURGER BRÖT. SESAM 4x4x126G Lantm</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Lantmännen</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005282</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>softes Weizenbrötchen für Hamburger mit Sesam bestreut, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	16 x 126
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 4 Stück à 126g)
<b>Verpackungsmaterial</b>	LDPE 30 µm
<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>	Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	IFS Food, BRC
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Wellpappenkarton, braun/blau bedruckt (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Zucker, Rapsöl, Hefe, SESAMSAMEN 1,5%, Speisesalz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENKLEBER. Kann Spuren von Milch enthalten.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1214 / 288
<b>Fett</b>	
gesamt	5,30
gesättigte Fettsäuren	0,60
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	50,00
davon Zucker	7,50
<b>Eiweiß</b>	8,70
<b>Salz</b>	0,80

## 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		Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizenkleber
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		Sesamsamen
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>			x
<b>Zusatzstoffe</b>			
	<b>ja</b>	<b>nein</b>	
<b>Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe</b>	x		

<b>bei loser Abgabe an Endverbraucher</b>	
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
<b>Bio</b>		X
<b><u>Ernährungsformen</u></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>	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig. Nach dem Auftauen im verschlossenem Beutel aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verzehren.
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen
<b>Mikrobiologische Daten</b>	basierend auf DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 <sup>5</sup> KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g (Warnwert)
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g (Warnwert)
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 <sup>2</sup> KbE/g