

Artikel	TK HAMBURGER BRÖT. ROGGEN 4x6x105G Lantm
Marke (Eigenmarke)	Lantmännen
Artikelnummer	65005284
Artikelbeschreibung	softes Roggenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Roggenschrot und -mehl, geschnitten, tiefgekühlt
Abpackung / Nettogewicht	24 x 105
Gebinde / Einheit (kg/l/St.)	g
Direktverpackung	Beutel (enthält 6 Stück à 105g)
Verpackungsmaterial	OPP-trans 40 µm
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	Lantmännen Unibake Germany GmbH & Co. KG
Zertifizierungsstatus Hersteller	IFS Food, BRC
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Wellpappenkarton, braun (enthält 4 Beutel)
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	ROGGENMEHL 32%, WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENKLEBER, Zucker, Hefe, Rapsöl, Sauerteig (Wasser, WEIZENMEHL), Speisesalz, ROGGENSCHROT 1%, WEIZENMALZMEHL-geröstet, Malzextrakt (GERSTENMALZ, Wasser). Kann Spuren von Sesamsamen und Milch enthalten.
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	1121 / 265
Fett	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	0,30
Kohlenhydrate	
gesamt	46,90
davon Zucker	5,40
Eiweiß	9,40
Salz	1,19

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-, Roggen- und Gersteerzeugnisse
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	
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 Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig. Nach dem Auftauen im verschlossenem Beutel aufbewahren und innerhalb von 48 Stunden verzehren.

Sensorische Eigenschaften

Aussehen	arttypisch und -eigen
Geruch	arttypisch und -eigen
Geschmack	arttypisch und -eigen
Konsistenz	arttypisch und -eigen

Mikrobiologische Daten

	basierend auf DGHM
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)	1 x 10 ⁵ KbE/g
Escherichia coli (KbE/g)	1 x 10 ¹ KbE/g
Enterobacteriaceae (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g
Hefen (KbE/g)	
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)	1 x 10 ¹ KbE/g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g (Warnwert)
Milchsäurebakterien (KbE/g)	
Salmonella in (KbE/g)	n. n. in 25 g (Warnwert)
Schimmelpilze (KbE/g)	1 x 10 ² KbE/g