

<b>Artikel</b>	<b>TK HAMBURGER BRÖT. ROGGEN 4x6x105G Lantm</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	<b>Lantmännen</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>65005284</b>
<b>Artikelbeschreibung</b>	<b>softes Roggenbrötchen zur Zubereitung von Hamburgern, bestreut mit Roggenschrot und -mehl, geschnitten, tiefgekühlt</b>
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	24 x 105
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Beutel (enthält 6 Stück à 105g)
<b>Verpackungsmaterial</b>	OPP-trans 40 µm
<b>Kennzeichnung Direktverpackung</b>	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kennzeichnung 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 (enthält 4 Beutel)
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	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.
<b><u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u></b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1121 / 265
<b>Fett</b>	
gesamt	3,50
gesättigte Fettsäuren	0,30
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	46,90
davon Zucker	5,40
<b>Eiweiß</b>	9,40
<b>Salz</b>	1,19

## 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 Gersteerzeugnisse
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	
<b>Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse</b>		x	
<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

**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 <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