

<b>Artikel</b>	<b>TK PREM. PLUS PETIT PAIN 180x35G PANESCO</b>
<b>Marke (Eigenmarke)</b>	PanESCO
<b>Artikelnummer</b>	65005503
<b>Artikelbeschreibung</b>	Weizenbrötchen, vorgebacken, tiefgefroren
<b>Abpackung / Nettogewicht</b>	180 x 35
<b>Gebinde / Einheit (kg/l/St.)</b>	g
<b>Direktverpackung</b>	Folienbeutel
<b>Verpackungsmaterial</b>	HDPE
<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>	La Lorraine nv
<b>Zertifizierungsstatus Hersteller</b>	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
<b>Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)</b>	Karton
<b>Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
<b>Zutatenliste</b>	WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, jodiertes Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein. Kann Spuren von Milch, Soja und Sesam enthalten.
<b>Nährwertangaben in g je 100g / ml</b>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	1102 / 260
<b>Fett</b>	
gesamt	0,90
gesättigte Fettsäuren	0,20
<b>Kohlenhydrate</b>	
gesamt	54,00
davon Zucker	1,10
<b>Eiweiß</b>	7,70
<b>Salz</b>	1,50

## 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	
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
<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
Bio		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>	Auftauen: 15 Min. bei 22 °C. Backen: 8-10 Min. bei 180 °C	
<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)	500 cfu/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)		