

## PRODUKT-SPEZIFIKATION



### Produktname

### Produktbeschreibung

**Dreispiß Brot**

Vormischung zur Herstellung rustikaler Körnerbrote.

### Art.-Nr.

100005239

### EAN Code

4250348500908

### Dosierung

50,00%

### Inhalt

25 kg

### Verpackungsmaterial

Papiersack mit PE-Innenbeutel

### Anzahl VE / Palette

28

### Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

### Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage

270

### Zutaten

WEIZENmalzflocken; ROGGENvollkornschrot; ROGGENmehl; WEIZENkleie; Leinsaat; SOJAschrot; Salz; WEIZENkleber; GERSTEN-, ROGGEN- und WEIZENmalzmehl; Stabilisator: Guarkernmehl; Trockensauerteig (enthält ROGGENmalzerzeugnis); Traubenzucker; WEIZENmehl; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumdiacetat; Erbsenfaser; SOJAmehl; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure; Enzyme.

### GMO-Status

Keine Kennzeichnung gemäß  
EU-VO 1829/2003 und 1830/2003

### Konformität

Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des  
Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)  
und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011

### Nährwertangaben pro 100 g

Energie (kJ)

1365,00

Energie (Kcal)

326,00

Fett (g)

7,00

davon gesättigte Fettsäuren (g)

2,30

Kohlenhydrate (g)

42,40

davon Zucker (g)

4,10

Ballaststoffe (g)

16,40

Eiweiß (g)

15,10

Salz (g)

4,80

### Allergene

Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Ja
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Ja	Ja
Milch und -erzeugnisse	Nein	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite ( >10mg/kg )	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

### Mikrobiologie

Bei unserem Produkt handelt es sich um einen Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

### Sonstiges

-

Datum

Aug 22

Version

'004