

erhalten am 23.10.2023  
STAV 213855

## PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktname		Produktbeschreibung
Schwedenbrötchen	"clean label"	Vormischung für rustikale, herzhafte Körnerbrötchen, mit hohem Anteil an wertvollen Saaten, sowie Sauerteig und Malz.
Art.-Nr.		EAN Code
100005235		4250348503923
Dosierung		Inhalt
37,50%		25 kg
Verpackungsmaterial		Anzahl VE / Palette
Papiersack mit PE-Innenbeutel		28
Lagerbedingungen		Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)		270
Zutaten		
WEIZENmehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, ROGGENmehl, WEIZENkleber, SESAM, Speisesalz, ROGGENquellmehl geröstet, Erbsenfaser, getrockneter ROGGENsauerteig, Dextrose, Zucker, GERSTEN- und WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.		
GMO-Status		Konformität
Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003		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)		1640,00
Energie (Kcal)		392,00
Fett (g)		15,30
davon gesättigte Fettsäuren (g)		2,00
Kohlenhydrate (g)		39,30
davon Zucker (g)		3,90
Ballaststoffe (g)		10,90
Eiweiß (g)		18,80
Salz (g)		5,25

### 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	Nein	Ja
Milch und -erzeugnisse	Nein	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Ja	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

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe im Endprodukt ! "Clean label" gemäß Definition Lesaffre Deutschland

Datum	Okt 23
Version	'004