



Produktspezifikation

| | |
|-------------------------|---|
| WARENBEZEICHNUNG | Knuspriges Roggenmisch-Fladenbrot mit Kümmel |
| MARKENNAME | <i>Preiss Handgeschütteltes Schüttelbrot</i> |
| Artikelnummer | 268 |

| | |
|----------------------------|--|
| Produktbeschreibung | |
| Aussehen | Rundes, trockenes, knuspriges Fladenbrot, mittelbraun. |
| Geruch | Brotartig, nach Fenchel, Kümmel und Anis. |
| Geschmack | Aromatisch, würzig. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Zutaten | |
| (in absteigender Reihenfolge) | Roggenmehl 90%, Weizenmehl , Hefe, Salz, Kümmel 1%, Fenchel, Anis, Brotklee. |

| | |
|-------------------------------|---|
| Hinweis für Allergiker | Enthält Gluten. Kann Spuren von Sesam und Schalenfrüchten enthalten. |
|-------------------------------|---|

| | |
|--|--------------------|
| Durchschnittliche Nährwerte pro | 100 g |
| Energie | 1411 kJ / 332 kcal |
| Fett | 1,4g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5g |
| Kohlenhydrate | 71,8g |
| davon Zucker | 1,1g |
| Ballaststoffe | 6,4g |
| Eiweiß | 8g |
| Salz | 2,03g |



| Mikrobiologische Werte | |
|-------------------------------|--------------|
| Gesamtkeimzahl | < 1000 KBE/g |
| Hefen | < 100 KBE/g |
| Schimmel | < 100 KBE/g |
| Colifome | < 10 KBE/g |
| <i>Escherichia coli</i> | < 10 KBE/g |
| <i>Bacillus cereus</i> | < 100 KBE/g |
| Salmonellen | neg/25 g |

| Chemisch-physikalische Eigenschaften | |
|---|-------------|
| Feuchtigkeit | ca. 5% |
| Aflatoxin B1, B2, G1, G2 | < 1 µg/kg |
| Ocratoxin A | < 3,0 µg/kg |
| Deoxynivalenol | < 500 µg/kg |
| Fremdkörper | keine |

| | |
|--|--|
| Lagerungsbedingungen | Kühl und trocken lagern. |
| Verpackung Nettogewicht | Schrumpffolie, Klebeetikette 200g e |
| Haltbarkeit | 18 Monate in ungeöffneter Packung |