

Seite/Page 1 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 22/02/2021	Produktspezifikation Product Specification	 gluten/lactose-free
Art.-Nr.: 5534	Garbo Sportbrot, tiefgekühlt	

Verkehrsbezeichnung: Sales name of the product.	Sport Brot, 600g Sport bread 600g
--	--------------------------------------

Anwendung/ application	Diätetisches Produkt, geeignet für eine glutenfreie Ernährung
---------------------------	---

Zutatenliste/ ingredients list: (in absteigender Reihenfolge/ in descending order)	Wasser, Maisstärke, Pflanzenmargarine (Pflanzenöl (Raps), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma, Vitamine A und D), brauner Reismehl, Leinsamen, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Tarakernmehl, Psyllium), Tapiokastärke, Dextrose (Mais), Preiselbeeren (Pektin, Zitronensäure), Hefe, Salz, Apfelfaser, Emulgator E471, Kartoffelflocken, Karamelfarbe (E150c), Rapsöl.
---	---

Nährwertangaben pro 100g Brot / nutritive value per 100g bread: ¹⁾	
Energie / energy (calories):	234kcal/978kJ
Fett / fat: davon gesättigte Fettsäuren of which saturated fatty acids:	7g 2g
Kohlenhydrate / carbohydrates: davon Zucker / of which sugars:	40,0g 5g
Ballaststoffe /dietary fibres:	7g
Protein / protein:	3g
Salz	1,2g

¹⁾ Nährwertangaben sind Durchschnittswerte und können auf Grund der natürlichen Schwankungen der Rohstoffe variieren. Determined values represent an average and are subjected to nature implied deviations of raw materials.

Physikalische und Chemische Eigenschaften / physical and chemical details: ²⁾		Method
Feuchtegehalt / moisture content:	Max. 45%	
Glutengehalt / gluten content:	< 20 ppm	R-Biopharm, Ridascreen Gliadin/Gluten

²⁾ Es werden die Anforderungen der „Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet sind“, erfüllt.

Mikrobiologische Werte Microbiological Values: ³⁾	
Mesophile Keime / total plate count:	< 1x10 ⁵ CFU/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1x10 ² CFU/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	< 1x10 ¹ CFU/g
E.coli:	< 1x10 ¹ CFU/g
Salmonellen / salmonella:	neg. in 25g

³⁾ Höchstgehalt (KbE*/g) in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für durchgebackene Backwaren (Stand 2006)

Seite/Page 2 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 22/02/2021	Produktspezifikation Product Specification	 gluten/lactose-free
Art.-Nr.: 5534	Garbo Sportbrot, tiefgekühlt	

Allergene / allergens	lt. Rezept enthalten		Im Betrieb verwendet		Kann möglicherweise Spuren enthalten		Wenn ja, welcher Art
	ja	nein	ja	nein	ja	nein	
Ei- und Eierzeugnisse		x	x			x	
Soja- und Sojaerzeugnisse ^{*4}		x	x			x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		x		x	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ^{*5}		x		x		x	
Milch- und Milchprodukte einschl. Laktose ^{*6}		x		x		x	
Fisch und Fischerzeugnisse ^{*7}		x		x		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		x		x		x	
Glutenhaltiges Getreide ^{*8}		x		x		x	
Lupinen und -erzeugnisse		x		x		x	
Schwefeldioxid und Sulphite		x		x		x	
Senf und Senferzeugnisse		x		x		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		x		x	
⁴⁾ z.B. Sojaweiß, Sojalecithin, Sojaöl, ...							
⁵⁾ z.B. Mandeln, Haselnuss, Pecannuss, Walnuss, Pistazie, Paranuss, Krokant, ...							
⁶⁾ z.B. Milcheiweiß, Molke, ...							
⁷⁾ z.B. Fischöl, Fischkollagen, ...							
⁸⁾ z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, ...							

Packschema:	□ 1 Brot 600g [EAN 7393997155345] □ Karton = 4 x 600g [EAN 07393997255342] □ 10 Kartons pro Lage □ 16 Lagen pro Euro-Palette (max. Palettenhöhe: 1,80m)
-------------	--

Mindesthaltbarkeit / minimum durability:

Tiefgekühlt min. 14 Monate (tt.mm.jjjj)