

| | | |
|---|---|---|
| Seite/Page 1 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 10.04.2016 | Produktspezifikation Product Specification |  |
| Art.-Nr.: 5579/11337 | Glutenfreie Brötchen, tiefgekühlt | |

| | |
|-----------------------------|--|
| Verkehrsbezeichnung: | Glutenfreie Sportbrötchen & Sonnenblumenbrötchen, 24x60g |
|-----------------------------|--|

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

| | |
|---|---|
| Zutatenliste/ ingredients list: (in absteigender Reihenfolge/ in descending order) | Sportbrötchen: Reismehl, Kartoffelstärke, Fettpulver (ungehärtetes Palmfett), Dextrose, Backhefe, Zucker, Salz, Kartoffelflocken, Teffmehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Säuerungsmittel: Zitronensäure. Sonnenblumenbrötchen: Reismehl, Sonnenblumenkerne (10%), Kartoffelstärke, Kochbananenmehl, Teffmehl, Leinsamen, Fettpulver (ungehärtetes Palmfett), Dextrose, Zucker, Backhefe, Apfelfaser, Salz. |
|---|---|

| Nährwertangaben pro 100g / nutritive value per 100g : | Sportbrötchen | Sonnenblumen- brötchen |
|---|---------------|---------------------------|
| Energie / energy (calories): | 232kcal/982kJ | 293 kcal/1242kJ |
| Fett / fat: davon gesättigte Fettsäuren of which saturated fatty acids: | 4,0g 2,5g | 10,0g 2,8g |
| Kohlenhydrate / carbohydrates: davon Zucker / of which sugars: | 43,9g 4,2g | 41,8g 3,3g |
| Ballaststoffe /dietary fibres: | 3,3g | 5,4g |
| Protein / protein: | 3,2g | 6,2g |
| Salz | 1,1g | 1,0g |

| 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 |

| | | |
|---|---|--|
| Seite/Page 2 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 10.04.2016 | Produktspezifikation Product Specification |  gluten/lactose-free |
| Art.-Nr.: 5579/11337 | Glutenfreie Brötchen, tiefgekühlt | |

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| <i>E.coli</i> : | < 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)

| 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. Sojaeiweiß, 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: | <ul style="list-style-type: none"> ▫ Beutel: 3 x 60g ▫ Karton = 6 x 3 x 60g [EAN 8 7 1739 9 35 33 73] ▫ 10 Kartons pro Lage ▫ 16 Lagen pro Euro-Palette (max. Palettenhöhe: 1,80m) |
|-------------|--|

Mindesthaltbarkeit / minimum durability:

Tiefgekühlt min. 18 Monate (tt.mm.jjjj)