

MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime:	Max. 100 KBE/g
Schimmelpilze:	Max. 50 KBE/g
Enterobacteriaceae:	-
E. coli:	<10 KBE/g
Salmonellen :	n.n. in 25 g

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)

Brennwert:	(kJ):	3700	(kcal):	900
Fett:		100,0		
davon ges. Fettsäuren:		14,0		
Kohlenhydrate:		0,0		
davon Zucker:		0,0		
Ballaststoffe:		0,0		
Eiweiß:		0,0		
Salz:		0,0		
BE:		0,0		

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

vorhanden:	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide			x
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Schalenfrüchte			x
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			x
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			x
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			x

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendeclaration.

