

MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime:	<50000
Schimmelpilze:	<100
Enterobacterium:	<10
E. coli:	n.n.
Salmonellen :	n.n. in 25 g

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)

Brennwert:	(kJ):	1960	(kcal):	496
Fett:		24,0		
davon ges. Fettsäuren:		16,0		
Kohlenhydrate:		50,0		
davon Zucker:		50,0		
Ballaststoffe:		0,0		
Eiweiß:		12,0		
Salz:		1,3		
BE:		4,4		

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 Spurendeklaration.

