



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



Traubenbrot Marathon

2290

Ansprechpartner: Florian Maier

contact: f.maier@mantler-komplet.at,

Tel: 0043/2982/2901-22 Fax: DW-29

Verpackungsart: Papiersack

type of packaging: Paper bag

Gebindegröße: 25 kg

trading unit: 25 kg

Palettierung: 750 kg = 30 Säcke / 10 Lagen a 3 Säcke

palletising: 750 kg = 30 bags, 10 lay to 3 bags

Haltbarkeit: 6 Monate

shelf life: 6 months

Lagerung/Transport: Vor Wärme schützen und trocken lagern

storage and transport: store in dry and dark places

EAN: 9001993022902

Sensorik: Helle Körnermischung, arteigener Geschmack und Geruch

sensoris: light grain mixture, typical taste and smell

Produktbeschreibung: Brotmischung mit gemahlene Traubenkernen

product description: premixture with ground grape seeds

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,

ingredients: **Roggenvollmehl, Weizenkleber, Roggenvollkornschrot, Haferflocken, Traubenkernmehl, Salz, Sojagrieß, Weizengrahamschrot, Roggenmalzquellmehl, Leinsaat, Süßlupinenschrot, Weizenkeime, Roggensauerteig getrocknet, Weizenvollmehl, Sesamsaat, Magermilchpulver, Röstroggenquellmehl, Apfelfaser, Maisquellmehl, Weizenmalzmehl, Säuerungsmittel: (Zitronensäure, Milchsäure), Säureregulator: Natriumdiacetate, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbisäure, Emulgator: Sojalecithin, Dextrose, Enzyme, Gewürze**

Rye flour, wheat flour, sunflower seeds, pumpkin seeds, rye flour, wheat gluten, whole wheat rye, oatmeal, grape seed flour, salt, soybean meal, wheatgram meal, rye malt flour, linseed, sweet lupine meal, wheat germ, rye sourdough dried, whole wheat flour, sesame seed, skimmed milk powder, toasted rye flour, apple fiber, cornstarch,, wheat flour, Acidifier: (citric acid, lactic acid), acidity regulator: sodium diacetate, flour treatment agent: ascorbic acid, emulsifier: soya lecithin, dextrose, enzymes, spices,

Nährwerte (berechnet) / nutritional value (calculated)

Energie / energy	1554/ 359	kJ/kcal
Fett / fat	11	g
davon / of it		
gesättigte Fettsäuren /saturated fattic acids	1,6	g
Kohlenhydrate /carbohydrates	49	g
davon / of it		
Zucker / sugar	2,7	g
Eiweiß / protein	18,9	g
Salz / salt	2,8	g

Alle Angaben gelten für den heutigen Tag und unterliegen natürlichen Schwankungen.

This information applies to the present day and underlie natural variation.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



Traubenbrot Marathon

2290

Allergene / Allergens	Im Rezept enthalten <small>Yes in recipe</small>	Nicht im Rezept enthalten <small>not in recipe</small>	im Betrieb verwendet <small>used on production side</small>
Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse <small>cereals containing gluten and products thereof</small>	x		x
Krebstiere und Krebserzeugnisse <small>crustaceans and products thereof</small>		x	
Eier und Eierzeugnisse <small>eggs and products thereof</small>		x	x
Fisch und Fischerzeugnisse <small>fish and products thereof</small>		x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <small>peanuts and products thereof</small>		x	
Soja und Sojaerzeugnisse <small>soybeans and products thereof</small>	x		x
Milch und Milcherzeugnisse <small>milk and products thereof</small>	x		x
Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse <small>nuts and products thereof</small>		x	x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse <small>celery and products thereof</small>		x	x
Senf und Senferzeugnisse <small>mustard and products thereof</small>		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse <small>sesame seeds and products thereof</small>	x		x
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg <small>sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg</small>		x	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse <small>lupine and products thereof</small>	x		x
Weichtiere und Weichtierzeugung <small>molluscs and products thereof</small>		x	

GVO / GMO

	Ja / yes	Nein / no
GVO oder Zutaten aus GVO enthalten <small>GMO or Ingredients made out of GMO</small>		x
Kennzeichnungspflicht nach (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003 idgF <small>requirement to label at (EG) Nr. 1830/2003 und (EG) Nr. 1829/2003</small>		x
mit ionisierten Strahlen behandelt <small>treated with ionized rays</small>		x



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel: 0043/2982/2901-0 Fax: DW-30

www.mantler-komplet.at , e-mail: office@mantler-komplet.at



Traubenbrot Marathon

2290

Verkehrsfähigkeitserklärung / declaration of merchantability

Die von unserer Firma produzierten und gelieferten Produkte werden im Einklang mit den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Es wird mit höchster Sorgfalt gearbeitet, um die mikrobiologische Belastung so gering als möglich zu halten.

The products which are produced from our company are according to european law. We pay attention during the production to hold the microbiological contamination as low as possible.

Konformitätserklärung / declaration of conformity

Die Verpackungsmaterialien sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen idgF und der VO(EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie für Kunststoffe der VO(EU) 10/2011.

The packaging material is qualified for the contact with food and according to regulation (EG) Nr. 1935/2004 about materials they are used to get in contact with food and regulation (EG) Nr. 2023/2006 about good manufacturing practice for materials which are made to get into contact with all food and for plastics Nr.10/2011.

Mikrobiologische Grenzwerte / microbiological parameter

Gesamtkeimzahl/ total count:	< 1 000 000 KBE/g cfu/g
Hefen/ yeasts:	< 1000 KBE/g cfu/g
Schimmelpilze/ mould :	< 10 000 KBE/g cfu/g
Salmonellen / salmonella:	neg /25g /25g
Enterobacteriaceae/ enterobacteriaceae:	< 100 000 KBE/g cfu/g

Chemisch - Physikalische Parameter / chemical- physical Parameter

Aflatoxin B1/ aflatoxin B1:	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Aflatoxine gesamt/ aflatoxins total:	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF
Ochratoxine/ ochratoxins:	entspricht VO (EG) 1881/2006 idgF

Sonstiges / other

Vor dem Verzehr durcherhitzen
heat before consumption

Dieses Dokument ist auch ohne Unterschrift gültig.

This document is without signature valid.

Erstellt von: Christina Rippl am: 12.02.2010

Geändert von: FM am: 10.09.2018 Version: 5

Qualitätsmanagement

quality management