



**MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)**

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 <sup>6</sup>
Schimmelpilze:	< 10 <sup>4</sup>
Enterobacterium:	< 10 <sup>5</sup>
E. coli:	< 10 <sup>2</sup>
Salmonellen :	n.n. 25g

**NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)**

Brennwert:	(kJ):	1797	(kcal):	430
Fett:	19			
davon ges. Fettsäuren:	2,2			
Kohlenhydrate:	51			
davon Zucker:	44			
Ballaststoffe:	8,9			
Eiweiß:	10			
Salz:	< 0,1			
BE:	4,2			

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

**ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE**

<b>vorhanden:</b>	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.

