



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

Aerobe mesoph. Keime	max. 1000 KBE/g
Schimmelpilze	max. 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	-
E. coli	n.n. in 10 g
Salmonellen	n.n. in 25 g

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

Brennwert:	(kJ):	1880	(kcal):	445
Fett:		9,0		
davon ges. Fettsäuren:		8,9		
Kohlenhydrate:		91,0		
davon Zucker:				
Ballaststoffe:				
Eiweiß:		0,0		
Salz:		0,0		
BE:				

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 Spurendeclaration.

