



## Produktspezifikation

<b>WARENBEZEICHNUNG</b>	<b>Knuspriges Roggenkleingebäck mediterran gewürzt</b>
<b>MARKENNAME</b>	<b>PREISS Roggentaler mediterran</b>
<b>Artikelnummer</b>	<b>255</b>

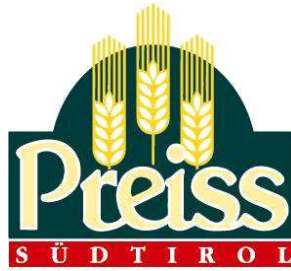
<b>Nettogewicht</b>	150ge
---------------------	-------

<b>Produktbeschreibung</b> Aussehen	Runde flache Roggenbrötchen. Durchmesser ca. 5 cm, Gewicht ca. 5 g Durch lange Gär- und Backphase trockene bzw. knusprig-brüchige Konsistenz. Bräunlich mit bemehlter Oberfläche. Bruch ist ein Qualitätsmerkmal.
Geruch	Nach hart gebackenem Roggenbrot, aromatisch.
Geschmack	brotartig, nach mediterranen Gewürzen.

<b>Zutaten</b> (in absteigender Reihenfolge)	<b>Roggenmehl 86%, Weizenmehl, Hefe, Gewürze 3%</b> (Rosmarin, Oregano, Paprika, Thymian, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer), Speisesalz.
---	---

<b>Hinweis für Allergiker</b>	<b>Enthält Gluten. Kann Spuren von Sesam Schalenfrüchten und Soja enthalten.</b>
-------------------------------	--

<b>Durchschnittliche Nährwerte je</b>	<b>100 g</b>
Energie	1444 kJ / 345 kcal
Fett	1,0g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4g
Kohlenhydrate	73g
davon Zucker	3,4g
Ballaststoffe	7,4g
Eiweiß	7,6g
Salz	2,0g



<b>Chemisch-physikalische Eigenschaften</b>	
Feuchtigkeit	ca. 5%
Aflatoxin B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratoxin A	< 3,0 µg/kg
Deoxynivalenol	< 500 µg/kg
Fremdkörper	keine

<b>Mikrobiologische Werte</b>	
Gesamtkeimzahl	< 1000 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Schimmel	< 100 KBE/g
Colifome	< 10 KBE/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 KBE/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 KBE/g
Salmonellen	neg/25 g

<b>Lagerungsbedingungen</b>	Trocken lagern und vor Wärme schützen.
-----------------------------	--

<b>Verpackung</b>	Beutel aus Verbundfolie ohne Metallbeschichtung zur Frischhaltung.
-------------------	--

<b>Haltbarkeit</b>	15 Monate in ungeöffneter Packung
--------------------	-----------------------------------