

Seite/Page 1 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 22/02/2021	<b>Produktspezifikation</b> <b>Product Specification</b>	 gluten/lactose-free
Art.-Nr.: 5533	Garbo Toast, tiefgekühlt	

Verkehrsbezeichnung: Sales name of the product.	Toast brot, 600g Toast bread 600g
--	--------------------------------------

Anwendung/ application	Diätetisches Produkt, geeignet für eine glutenfreie Ernährung
---------------------------	---

Zutatenliste/ ingredients list: (in absteigender Reihenfolge/ in descending order)	Wasser, Maisstärke, Pflanzenmargarine (Pflanzenöl (Raps), Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma, Vitamine A und D), Hefe, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Tarakernmehl), Tapiokastärke, Dextrose (Mais), Salz, Emulgator (E471, E472e), Kartoffelflocken, Stabilisierungsmittel E464, Rapsöl.
---	--

Nährwertangaben pro 100g Brot / nutritive value per 100g bread: <sup>1)</sup>	
Energie / energy (calories):	252kcal/1060kJ
Fett / fat: davon gesättigte Fettsäuren of which saturated fatty acids:	5g 1,5g
Kohlenhydrate / carbohydrates: davon Zucker / of which sugars:	50g 4,9g
Ballaststoffe / dietary fibres:	5,4g
Protein / protein:	1,5g
Salz	1g

<sup>1)</sup> Nährwertangaben sind Durchschnittswerte und können auf Grund der natürlichen Schwankungen der Rohstoffe variieren. Determined values represent an average and are subjected to nature implied deviations of raw materials.

Physikalische und Chemische Eigenschaften / physical and chemical details: <sup>2)</sup>		Method
Feuchtegehalt / moisture content:	Max. 45%	
Glutengehalt / gluten content:	< 20 ppm	R-Biopharm, Ridascreen Gliadin/Gluten

<sup>2)</sup> Es werden die Anforderungen der „Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet sind“, erfüllt.

Mikrobiologische Werte Microbiological Values: <sup>3)</sup>	
Mesophile Keime / total plate count:	< 1x10 <sup>5</sup> CFU/g
Hefen, Schimmelpilze / yeast, moulds:	< 1x10 <sup>2</sup> CFU/g
Koagulase-positive Staphylokokken:	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/g
<i>E. coli</i> :	< 1x10 <sup>1</sup> CFU/g
Salmonellen / salmonella:	neg. in 25g

<sup>3)</sup> Höchstgehalt (KbE\*/g) in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für durchgebackene Backwaren (Stand 2006)

Seite/Page 2 von 2 Version: 2 gültig ab/ valid as of: 22/02/2021	<b>Produktspezifikation Product Specification</b>	 gluten/lactose-free
Art.-Nr.: 5533	Garbo Toast, tiefgekühlt	

Allergene / allergens	lt. Rezept enthalten		Im Betrieb verwendet		Kann möglicherweise Spuren enthalten		Wenn ja, welcher Art
	ja	nein	ja	nein	ja	nein	
Ei- und Eierzeugnisse		x	x			x	
Soja- und Sojaerzeugnisse <sup>*4</sup>		x	x			x	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		x		x	
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <sup>*5</sup>		x		x		x	
Milch- und Milchprodukte einschl. Laktose <sup>*6</sup>		x		x		x	
Fisch und Fischerzeugnisse <sup>*7</sup>		x		x		x	
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		x		x		x	
Glutenhaltiges Getreide <sup>*8</sup>		x		x		x	
Lupinen und -erzeugnisse		x		x		x	
Schwefeldioxid und Sulphite		x		x		x	
Senf und Senferzeugnisse		x		x		x	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x		x	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		x		x	
<sup>4)</sup> z.B. Sojaweiß, Sojalecithin, Sojaöl, ...							
<sup>5)</sup> z.B. Mandeln, Haselnuss, Pecannuss, Walnuss, Pistazie, Paranuss, Krokant, ...							
<sup>6)</sup> z.B. Milcheiweiß, Molke, ...							
<sup>7)</sup> z.B. Fischöl, Fischkollagen, ...							
<sup>8)</sup> z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, ...							

Packschema:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ 1 Brot 600g [EAN 7393997155338]</li> <li>▫ Karton = 4 x 600g [EAN 07393997255335]</li> <li>▫ 10 Kartons pro Lage</li> <li>▫ 16 Lagen pro Euro-Palette (max. Palettenhöhe: 1,80m)</li> </ul>
-------------	--

**Mindesthaltbarkeit / minimum durability:**

Tiefgekühlt min. 14 Monate (tt.mm.jjjj)