

MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)			
Aerobe mesoph. Keime:	< 10 ⁶		
Schimmelpilze:	< 10 ⁴		
Enterobacterium:	< 10 ⁵		
E. coli:	< 10 ²		
Salmonellen :	n.n. 25g		
NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)			
Brennwert: (kJ):	1429	(kcal):	337
Fett:	1,6		
davon ges. Fettsäuren:	0,4		
Kohlenhydrate:	72		
davon Zucker:	21		
Ballaststoffe:	11		
Eiweiß:	8,4		
Salz:	0,03		
BE:	6		
Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.			
ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE			
vorhanden:	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.			

