



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

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Aerobe mesoph. Keime: | <1000 kbE/g  |
| Schimmelpilze:        | <100 kbE/g   |
| Enterobacteriaceae:   | <10 kbE/g    |
| E. coli:              | -            |
| Salmonellen :         | n.n. in 25 g |
|                       |              |

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

|                        |       |         |         |       |
|------------------------|-------|---------|---------|-------|
| Brennwert:             | (kJ): | 3633    | (kcal): | 883,8 |
| Fett:                  |       | 98,2    |         |       |
| davon ges. Fettsäuren: |       | 6 bis 9 |         |       |
| Kohlenhydrate:         |       | 0,1     |         |       |
| davon Zucker:          |       | 0,0     |         |       |
| Ballaststoffe:         |       | 0,0     |         |       |
| Eiweiß:                |       | 0,0     |         |       |
| Salz:                  |       | 0,0     |         |       |
| BE:                    |       | n.b.    |         |       |

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.

