

## PRODUKT INFORMATION

<b>Produktbezeichnung</b>	: Unser Gerstenbrot 100%																											
<b>Sachbezeichnung</b>	: Backmischung für Gersten-Dinkel-Vollkornbrot																											
<b>Artikel Nummer</b>	: 00914050025.0																											
<b>Gebinde</b>	: Sack / 25 kg																											
<b>Verpackung</b>	: Papiersack																											
<b>Zutaten</b>	: <b>Gerstenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl</b> , getrockneter <b>Dinkelvollkornsauerteig (Dinkelvollkornmehl, Starterkultur)</b> , <b>Gerstenvollkornflocken, Gerstenmalzschrot</b> , Zucker, <b>Gerstenkaramellmalzmehl</b> , jodiertes Speisesalz, Kartoffelpüree-flocken, Stabilisator (Guarkernmehl), Traubenzucker, Malzextrakt ( <b>Gerstenmalz</b> , Wasser), Emulgator (Lecithin), Säureregulator (Natriumdiacetat)																											
<b>Allergiehinweis</b>	: Enthält: Gluten Kann Spuren enthalten von: -																											
<b>Energie- und Nährwerte</b> <i>pro 100g berechnet</i>	: <table> <tr> <td>Kilojoule</td> <td>1409</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td>Kilokalorie</td> <td>333</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>1.7</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td>0.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>62.8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td>6.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>10.9</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td>2.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>10.8</td> <td>g</td> </tr> </table>	Kilojoule	1409	kJ	Kilokalorie	333	kcal	Fett	1.7	g	davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g	Kohlenhydrate	62.8	g	davon Zucker	6.9	g	Eiweiss	10.9	g	Salz	2.4	g	Nahrungsfasern	10.8	g
Kilojoule	1409	kJ																										
Kilokalorie	333	kcal																										
Fett	1.7	g																										
davon gesättigte Fettsäuren	0.4	g																										
Kohlenhydrate	62.8	g																										
davon Zucker	6.9	g																										
Eiweiss	10.9	g																										
Salz	2.4	g																										
Nahrungsfasern	10.8	g																										
<b>Mikrobiologie</b>	: Die mikrobiologischen Kennwerte entsprechen der Schweizerischen Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel.																											
<b>Lagervorschrift</b>	: kühl und trocken im verschlossenen Originalgebinde																											
<b>Haltbarkeit</b>	: 9 Monate (bei oben genannten Lagerbedingungen)																											
<b>Ansprechpartner für Qualitätsfragen</b>	: Martin Rügger qm@agrano.ch																											
<b>Datum</b> (YYYY/MM/DD) <i>Version</i>	: 2019/02/15																											