

Artikel: Eiweißbrot

Artikel-Nr. 137.001

Hersteller: Mestemacher GmbH

Verkehrsbezeichnung

Eiweißbrot

Verpackung

Verpackungsart, -material:	Folienbeutel aus Verbundfolie OPA/PE
Produktmaß (L x B x H):	100 mm x 130 mm x 45 mm
Gebindeeinheit:	250g
Anzahl Packungen/ Karton:	9
Kartonmaß (L x B x H):	395 mm x 145 mm x 105 mm

MHD

MHD:	6 Monate	Restlaufzeit:	20 Wochen
Aufbau des MHD:	TT.MM.JJJJ		
Chargen-, Loskennzeichnung:	Produktionstag (4-stellig), Schichtführer Schneideabteilung (2-stellig), Etikettierungsabteilung, Maschinenführer Etikettierlinie		
Behandlungsmethode:	Pasteurisiert		
Lagerbedingungen:	Kühl und trocken		
Spezielle Transportbedingungen:	Keine speziellen Transportbedingungen		

Zutaten

Wasser, Eiweißmischung (12%) (**Weizeneiweiß**, Erbseneiweiß), **Roggenvollkornmehl**, Leinsaat braun, **Sojaschrot** (6%), **Sojamehl** (3%), **Weizenspeisekleie**, Goldleinsaat, Sonnenblumenkerne, **Sesam**, **Haferfaser**, Salz, Hefe, **Molkenpulver**, **Roggenmehl**, Säureregulator: Natriumdiacetat.
Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

Nährwertangaben

	je 100 g
Brennwert [kJ]	1100
Brennwert [kcal]	264
Fett	13,1 g
davon ges. Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	0,9 g
Ballaststoffe	14,2 g
Eiweiß	22,0 g
Salz	1,1 g
Omega 3-Fettsäuren	4,1 g

Mikrobiologische Angaben

Die mikrobiologischen Angaben erfolgen in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der DGHM für TK-Backwaren

Aerobe mesophile Koloniezahl	< 1x10 ⁵ [KBE/g]
Salmonellen	n.n. in 25 g
Koagulase-positive Staph.kokken	< 1x10 ¹ [KBE/g]
Präsumtive Bacillus cereus	< 1x10 ² [KBE/g]
E. coli	< 1x10 ¹ [KBE/g]
Enterobacteriaceae	< 1x10 ² [KBE/g]
Listeria monocytogenes	< 1x10 ² [KBE/g]
Schimmelpilze	< 1x10 ² [KBE/g]

sensorische Produktbeschreibung

Aussehen:	Mittelbraun gebackenes Brot, in Scheiben geschnitten
Geruch, Geschmack:	Backaromatisch, frisch
Konsistenz:	Fest

Zubereitungshinweis

Rückstellmuster

Rückstellmuster je Charge bis zum angegebenen MHD.

Rohstoffe

Es werden handelsübliche und kontrollierte Rohstoffe verarbeitet. Alle Rohstoffspezifikationen liegen dem Lieferanten vor.

GMO

Das Produkt enthält weder genetisch veränderte Rohstoffe, Enzyme oder Mikroorganismen, noch wurde es mit gentechnischen Methoden hergestellt. Es ist somit nach den EG-VO 1829 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Novel Food VO

Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß VO 258/97 EG und Ergänzungsverordnung oder enthält als Zutaten neuartige Lebensmittel.

Artikel: Eiweißbrot

Artikel-Nr. 137.001

Hersteller: Mestemacher GmbH

Lebensmittelrecht

Das Produkt und das verwendete Verpackungsmaterial entsprechen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und sonstigen einschlägigen Regelungen der Bundesrepublik Deutschland sowie den einschlägigen EG-Richtlinien bzw. EG-Verordnungen.

Sonstiges:

Praktisch frei von Fremdkörpern jeglicher Art, frei von Schädlingen und ihren Exkrementen, frei von Schimmel bis zum angegebenen MHD. Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen.

Muster Beutel, Folie, Etikett:

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Portion / 1 Scheibe (ca. 50 g)	*RM pro Portion
Brennwert	1100 kJ (264 kcal)	550 kJ (132 kcal)	7 %*
Fett	13,1 g	6,6 g	9 %*
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	0,7 g	4 %*
Kohlenhydrate	7,5 g	3,8 g	1 %*
davon Zucker	0,9 g	0,5 g	<1 %*
Ballaststoffe	14,2 g	7,1 g	—
Eiweiß	22,0 g	11,0 g	22 %*
Salz	1,1 g	0,55 g	9 %*
Omega 3-Fettsäuren	4,1 g	2,1 g	---

Zutaten: Wasser, Eiweißmischung (12%) (Weizeneiweiß, Erbseneiweiß), Roggenvollkornmehl, Leinsaat braun, Soja-schrot (6%), Sojamehl (3%), Weizenspeisekleie, Goldleinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Haferfaser, Salz, Hefe, Molkenpulver, Roggenvollkornmehl, Säureregulator: Natriumdiacetat. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

*RM: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

MESTEMACHER GmbH · Postfach 2451 · 33254 Gütersloh

Ungeöffnet zur Bevorratung bestens geeignet und mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Mestemacher Ideal auch als kohlenhydratreduziertes und eiweißreiches Abendbrot.

Eiweißbrot

viel Eiweiß 1 Portion (1 Scheibe) = ca. 0,32 BE

3,2 fache Menge Eiweiß und 82 % weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot.

NUTRI-SCORE
A B C D E

www.mestemacher.de/nutriscore

Die Packung enthält 5 Scheiben zu je ca. 50g.

Mit wertvollen Omega 3-Fettsäuren **250g e**

auch knusprig getoastet ideal

Eiweißbrot

Ideal auch als kohlenhydratreduziertes und eiweißreiches Abendbrot.

BSW 8037001

4 000446 011376

Erstellt (QS):

26.03.20 *[Signature]*

Freigabe (Vertriebsleitung):

26.3.20 *[Signature]*

Freigabe (Marketingleitung):

31.3.20 *[Signature]*