

Musternr.: M3910

Produktbeschreibung:

Getreideextrudat

Besonderheiten:

-

Optische und sensorische Eigenschaften:

Optik: beige, annähernd rundliche, abgeflachte und flache Extrudate; ungleichmäßig in Form und Größe; Löcher in der Oberfläche möglich, Abrieb kann Produktions- und Transportbedingt nicht ausgeschlossen werden

Geruch: arttypisch, kein Fremdgeruch

Geschmack: arttypisch, kein Fremdgeschmack

Textur/Struktur: knusprig, aber nicht hart

Zutaten:

Weizenmehl*, **Weizenvollkornmehl***, Rohrohrzucker*, Kakaopulver*, **Gerstenmalzmehl***, Meersalz

*Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

DE-ÖKO-060

Lagerung und Haltbarkeit (im verschlossenen Originalgebilde):

Lagerbedingungen: kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Musternr.: M3910

Allergene Stoffe (gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011. Anhang II):

	Allergene aus Rezeptur	Allergene auf Linie (*)
Glutenhaltiges Getreide	enthalten	
Krebstiere	nicht enthalten	
Eier	nicht enthalten	
Fisch	nicht enthalten	
Erdnüsse	nicht enthalten	
Sojabohnen	nicht enthalten	Carry over
Milch (einschl. Laktose)	nicht enthalten	Carry over
Schalenfrüchte	nicht enthalten	
Sellerie	nicht enthalten	
Senf	nicht enthalten	
Sesamsamen	nicht enthalten	
Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)	nicht enthalten	
Lupinen	nicht enthalten	
Weichtiere	nicht enthalten	

(*)Erbacher hat ein Allergen-Management-System installiert. Dennoch können Spuren von Allergenen nicht vollständig vermieden werden.