

## Sprossen-Backmischung „10 Sorten“

### Zusammensetzung

- 30% Mungbohnen sprossen
- 20% Adukibohnen sprossen
- 20% Kichererbsen sprossen
- 10% Alfalfasprossen
- 8% Weizensprossen
- 3% Roggensprossen
- 3% Radisprossen
- 2% Sesam, gequollen
- 2% Leinsamen
- 2% Quinoa, gequollen

### Saatenherkunft, Inhaltsstoffe, Nährwertangaben und Herstellung

s. Produktspezifikationen der Einzelsorten

### Nährwertangaben

bezogen auf 100g frische Sprossen. Da Sprossen ein lebendiges Lebensmittel sind, können die tatsächlichen Inhaltsstoffe je nach Feuchtigkeitsgrad, Größe und Wachstumsstadium erheblich von den Angaben abweichen.

Wasser (g)	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Eiweiss (g)	Fett (g)	Kohlenhydrate (g)	Ballaststoffe (g)
71	122	514	7,4	2,7	18	4,7

Quelle: aus Einzelangaben

### Bio-Spezifikationen

**EG-Bio:** aus kontrolliert biologischem Anbau gemäß Verordnung EG Nr. 834/2007, Kontrollstelle: DE-ÖKO-013

**Bioland:** Bioland-zertifiziert durch ABCERT AG

### Allergene

- Weizen und Roggen: glutenhaltige Getreide
- Sesam

### GVO

im Sinne der Verordnungen EG Nr. 1829 und 1830/2003 nach unserem Kenntnisstand nicht kennzeichnungspflichtig

### Sensorische Beschreibung

s. Einzelsorten

### Mikrobiologische Anforderungen

unterhalb der Warnwerte für Keimlinge und Sprossen:

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Escherichia coli	100	1000
Koagulase-positive Staphylokokken	100	1000
präsumtive Bacillus cereus	100	1000
STEC	–	n.n. in 25g
Salmonella	--	n.n. in 25g
Listeria monocytogenes	–	100

\*KbE: Koloniebildende Einheit

### Haltbarkeit

12 Tage ab Abpackdatum bei 4 - 7 °C

### Abpackungen

Art. 1352 - PE-Beutel 12 kg

### Aktualisierungsdatum

15.02.2019

*D. Nasel*

TC 1352