

Plange Bergisches Krustenbrot CL Bag 25kg

Artikelnummer: 4113840	EAN-code: 9003393889925
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 16.06.2020
Version: 02	

Produktbeschreibung

Fertigmischung für Roggenmischbrote mit einem kräftigen Geschmack und einer langen Frischhaltung.

Die Ware, die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe sowie die eingesetzte Verpackung entsprechen den allgemeinen nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebungen, Verordnungen und Richtlinien.

Verwendungshinweis:

Anwendungsrezeptur:

	10,000 kg Plange Bergisches Krustenbrot CL 0,300 kg Hefe 8,000 kg Wasser (ca.)
Verarbeitung	Knetzeit (Spiralkneter): 8 + 1 – 2 Minuten Teigtemperatur: 26 – 28 °C Teigruhe: ca. 15 min Einwaage: 850 g für 750 g Brote
Backzeit	750 g – Brot ca. 55 min
Backtemperatur	260 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Verkehrsbezeichnung

Fertigmischung für Roggenmischbrote

Zutatenliste

Mehl (ROGGEN, WEIZEN), getrockneter ROGGENSAUERTEIG, Speisesalz, WEIZENKLEBER, ROGGENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure (E 300)), Enzyme

Das Produkt wird gemäß eines definierten Probenahmeplans untersucht.

Sensorik

Beschreibung	
Farbe	weißgrau
Geruch	typisch
Geschmack	typisch, kräftig

Plange Bergisches Krustenbrot CL Bag 25kg

Artikelnummer: 4113840	EAN-code: 9003393889925
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 16.06.2020
Version: 02	

Nährwertinformationen (durchschnittlich je 100 g / berechnet)

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Energie in kJ	1401	kJ
Energie in kcal	331	kcal
Fett	1,6	g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g
Kohlenhydrate	63,8	g
davon Zucker	3,4	g
Eiweiß	11,8	g
Ballaststoffe	6,9	g
Salz	1,9	g

Plange Bergisches Krustenbrot CL Bag 25kg

Artikelnummer: 4113840	EAN-code: 9003393889925
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 16.06.2020
Version: 02	

Allergeninformation

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Allergen	Als Zutat	Mögliche Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+	+
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	+
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-	+
Milch und Milcherzeugnisse	-	+
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	-
Senf und Senferzeugnisse	-	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-	+
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg/kg	-	+
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

- : nicht enthalten + : enthalten

Kontaminanten

Alle eingesetzten Rohwaren sind Lebensmittelqualität und im Einklang der anwendbaren Gesetzgebung gemäß:

- Mykotoxine (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F)
- Schwermetalle (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F.)
- Pestizidrückstände (VO (EU) Nr. 396/2005)

Von allen hergestellten Produkten werden im Rahmen eines Monitorings basierend auf einer Risikoanalyse regelmäßig Proben auf o.g. Kontaminanten durchgeführt.

Plange Bergisches Krustenbrot CL Bag 25kg

Artikelnummer: 4113840	EAN-code: 9003393889925
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 16.06.2020
Version: 02	

GVO

Das Produkt enthält keine GVO-Zutaten und ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EU) Nr.1830/2003.

Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe, es ist keine spezifische Kennzeichnung nach Richtlinie 1999/2/EG erforderlich.

Qualitätsinformation

IFS Food Standard zertifiziert

Lagerbedingungen

Allgemeine Lagerbedingungen	Trocken lagern (r.F. max. 65%) zwischen 5 – 25 °C
Lagerbedingungen nach dem Öffnen	Die Verpackung nach jedem Gebrauch sorgfältig verschließen.
Mindesthaltbarkeit	12 Monate

Verpackungsinformationen

Verpackung	Palettentyp	Palettengewicht	Gebindeanzahl
Papiersack	EU	750 kg	30

Ernährungsinformationen

Für Veganer geeignet	+
Für Vegetarier geeignet	+
Koscher	-
Halal	-

- : nicht geeignet + :geeignet

The above information is provided for our customers only (and we accept no liability to any third parties) and reflect our current knowledge and experience. All products are supplied in accordance with our general terms and conditions for sale. We can accept no liability for the effects of any combinations or mixtures of the product which are not conformed to our recommendations. In using the product our customers are reminded to comply with all relevant legal, administrative and regulatory requirements and procedures relating to its use and the protection of the environment.