



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900293; 10kg
Artikelname	Zeelandia Backfee

Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung für Bienenstichdecken, Florentiner, Nussknacker
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Bienenstich: Hefeteig 425 g Zeelandia Backfee 100 g Mandeln 100 g Gesamtgewicht: 625 g
-----------------------	--

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	weiß bis cremefarben
Geruch:	typisch, arteigen
Geschmack:	süßlich

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsverl. 102°C, 2h	2 %		LI 00.500-1

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
Bacillus cereus	10 - 100 KBE/g	§64 LFGB L00.00-25
Enterobacteriaceae	10 - 100 KBE/g	§64 LFGB L05.00-5
Hefen	10 - 100 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
mesophile aerobe Keime	1000 - 10000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-5
Salmonellen	0 KBE/25g	§64 LFGB L00.00-20
Schimmel	10 - 100 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Staphylococcus aureus	10 - 100 KBE/g	§64 LFGB L00.00-55

Inhaltsstoffe

Zutaten:	Glucosesirup; Zucker; pflanzliches Öl (Raps); MagerMILCHpulver
----------	--

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware): -

Anzugeben sind (bei verpackter Ware): Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
26.09.2019		03.12.2014	30.10.19	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900293; 10kg
Artikelname	Zeelandia Backfee

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21.

Potenziell allergene Lebensmittel	Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen))
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Spurenelement
Weizen	Spurenelement
Roggen	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Mandel	Nein
Haselnuss	Nein
Walnuss	Nein
Kaschunuss	Nein
Pekannuss	Nein
Paranuss	Nein
Pistazie	Nein
Makadamia- oder Queenslandnuss	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
26.09.2019		03.12.2014	30.10.19	2 / 3



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900293; 10kg
Artikelname	Zeelandia Backfee

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1.727	kJ
Brennwert kcal	413	kcal
Fett	3,8	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g/100g
Kohlenhydrate	91,2	g/100g
- davon Zucker	46,3	g/100g
Ballaststoffe	0,0	g/100g
Eiweiß	0,9	g/100g
Salz	0,1	g/100g

Transfettsäuren: max.2g/100g Fett (davon ausgenommen sind natürliche Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. Milchfett)

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungsverordnung.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
26.09.2019		03.12.2014	30.10.19	3 / 3