

P R O D U K T P R O F I L

Art.-Nr.: 081401	Plange Mohn-Fülle	10 kg
Beschreibung:	Plange Mohn-Fülle ist eine Grundmischung für die Herstellung von Blaumohnfüllungen. Der Mohn ist durch ein Spezialverfahren auf natürliche Weise haltbar gemacht.	
Sensorik:	Farbe:	dunkel, schwarz-bläulich
	Geruch:	typisch, nach Mohn
	Geschmack:	typisch, nach Mohn
Verkehrsbezeichnung:	Grundmischung für Mohnfüllungen	
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	% - Angabe ca.	E-Nr.
Zucker	40	
Mohn	35	
Sojamehl	8	
Weizenquellmehl	5	
Stärke (Mais)	3	
Backtriebmittel Natriumcarbonat / Diphosphat	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="font-size: 3em; margin-right: 5px;">}</div> 9 </div>	E 500
		E 450
Verdickungsmittel Natriumalginat		E 401
Säuerungsmittel Calciumacetat		E 263
Aroma [enthält Milcherzeugnisse]		
Mind.-Haltbarkeit (MHD):	9 Monate	
Lagerung / Transport:	vor Wärme und Feuchtigkeit schützen	

Nährwertangaben (g/100g Erzeugnis):	Brennwert:	1.740 kJ / 415 kcal
	Eiweiß (N x 5,8):	11
	Kohlenhydrate:	56
	davon Zucker:	45
	Fett:	15,8
	davon ges. Fettsäuren:	1,9
	Ballaststoffe:	9,0
	Natrium:	0,1
	Salz:	0,25 g

Eigene Berechnung basierend auf Nährwertberechnungsprogramm.

Allergen- kennzeichnung:	Allergen im Produkt enthalten:	laut Rezeptur verwendet		wird auf der Produktions- linie gefah- ren		im Betrieb verwendet	
		ja	nein	ja	nein	ja	nein
	Glutenhaltiges Getreide	x					
	Soja und Sojaerzeugnisse	x					
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		x		x
	Schalenfrüchte		x	x			
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x		x	x	
	Eier und Eierzeugnisse		x	x			
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	x					
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		x		x	x	
	Fisch und Fischerzeugnisse		x		x		x
	Krebstiere und Krebstierzeugnisse		x		x		x
	Weichtiere und Weichtierzeugnisse		x		x		x
	Senf und Senferzeugnisse		x		x		x
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x		x
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) als SO ₂ ange- geben		x		x		x

Gentechnologie:	Das Produkt ist nach den derzeit geltenden Vorschriften entspr. Verordnung (EU) 1829 / 2003 und Verordnung (EU) 1830 / 2003 zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.		
Verpackung:	Produktverpackung: Papiersack Gebindeeinheit: 10 kg Paletteneinheit: 60 x 10 kg Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.		
Lebensmittelrechtliche Bewertung:	Die Ware entspricht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den Anforderungen der DIN EN ISO 22000:2005 und IFS.		
Anwendungsrezeptur:	1.000 g ca. 600 ml Verarbeitung:	Plange Mohn-Fülle Wasser (je nach Verwendungszweck und gewünschter Konsistenz der Fülle) Die Zutaten anrühren, ca. 10 min anziehen lassen und vor der Verarbeitung nochmals kurz durchrühren.	

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen und entbinden den Anwender nicht, die ihn und das Endprodukt betreffenden Angaben und gesetzlichen Bestimmungen zu überprüfen.		
erstellt: Guido Beckmann Die Profile sind ohne Unterschrift gültig.	geprüft und genehmigt: Klaus Schröder Leiter QS und F&E	
Revision: 3	gespeichert unter: Mohn-Fülle_081401.DOC	Stand: 29.08.2012