

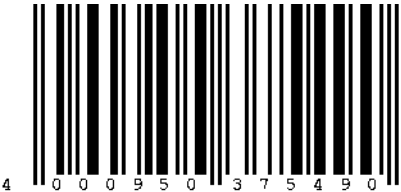
	<p style="text-align: center;">Produktspezifikation SCH FB Butter Amerikaner Artikel Nr. 147549</p>	SchapfenMühle GmbH & Co. KG Franzenhauserweg 21 89081 Ulm-Jungingen Tel. 0731 / 96746-0 Fax. 0731 / 96746-50
--	---	---

Produktbeschreibung

Verkehrsbezeichnung	Backmischung für feine Backwaren aus Rührmassen
Empfohlene Dosierung	100 % der Gesamtmehlmenge
Anwendungsbereich	Fertigmischung zur Herstellung von Amerikanern in verschiedensten Rezepturvariationen.
Inhaltsstoffliste	WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Butterpulver (BUTTERÖL, Glukosesirup MILCHPROTEIN, Stabilisator (E451), natürliches Aroma), MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEIß, modifizierte Stärke (Mais), Backtriebmittel (Natriumcarbonat E500, Diphosphate E450), Emulgator (Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren E471), Verdickungsmittel (Xanthan E415), natürliches Aroma
Zutatenliste des Gebäcks* nach Rezept Nr. .	

* gemäß LMIV / LMIDV / LMKV

Verpackung und Kennzeichnung

Verpackung	Papiersack mit PE-Innenbeutel
Das eingesetzte Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften der europäischen Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 (in der jeweils aktuellen Fassung).	
Menge pro Einheit	12,5 kg
Gewicht pro Palette	750 kg
Zolltarifnummer	1901 2000
EAN	 4 0 0 0 9 5 0 3 7 5 4 9 0

Lagerung

Lagerbedingungen	max. 20 °C / max. 60%rF
Mindesthaltbarkeit	300 Tage
Restlaufzeit	- Tage

Nährwerte

Nährwerte* / 100 g	Produkt	Gebäck (Rezept Nr. .)
Energie (KJ/kcal)	1644/389	/
Fett (g)	6,9	
davon gesättigte FS (g)	4,9	
Kohlenhydrate (g)	74,7	
davon Zucker (g)	32,9	
Ballaststoffe (g)	1,8	
Eiweiß (g)	6,2	
Salz (g)	2,3	

* Werte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

Mikrobiologische Kriterien*

	Richtwert (KbE/g)	Warnwert (KbE/g)
--	-------------------	------------------



Produktspezifikation
SCH FB Butter Amerikaner
Artikel Nr. 147549

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Aerobe mesophile Keimzahl (30°C)	1x10 ⁶	---
Enterobacteriaceae	1x10 ⁵	1x10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ¹	1x10 ²
Coagulase-positive Staphylokokken	1x10 ²	1x10 ³
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ²	1x10 ³
Sporen sulfatreduzierender Clostridien	1x10 ²	1x10 ³
Salmonellen	---	n.n. in 25 g
Hefen	1x10 ³	---
Schimmel	1x10 ⁴	---

* Präambel für Richt- und Warnwerte der DGHM bei Getreidemahlerzeugnissen Stand 30.11.2007

Allergene

Produkt enthält:	Rezeptur		Kreuz-kontamination		Bemerkungen
	Ja	Nein	Ja	Nein	
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch (inkl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg angegeben als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

GVO

Verkäuferbestätigung gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003
Der Unterzeichner bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.
Es besteht immer die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und einer Produktübertragung während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung außerhalb Einflussbereich). Die völlige Abwesenheit einer unbeabsichtigten Kontamination der Produkte mit GVO, z.B. im Sinne des „ohne Gentechnik“-Logos (nach EGGenTDurchfG), ist deshalb nicht abschließend zu garantieren.

Bestrahlung

Ionisierende Strahlung	Keine Anwendung
------------------------	-----------------



Produktspezifikation
SCH FB Butter Amerikaner
Artikel Nr. 147549

SchapfenMühle GmbH &
Co. KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm-Jungingen
Tel. 0731 / 96746-0
Fax. 0731 / 96746-50

Die Ware entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittel-Gesetzbuch (LFGB), den Anforderungen der WHO und allen gesetzlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU.
Wir bestätigen, dass die oben genannte Ware zum menschlichen Verzehr geeignet ist.
Die SchapfenMühle GmbH & Co. KG ist nach IFS Food zertifiziert.

Dokument elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Abteilung Qualitätssicherung
Stand: August 2018