

Frialux Controller

Artikelnummer: 4102639	EAN-Code: 5410687502394 KAR
Zolltarifnummer: 21069098	
Datenblatt Version: 1.4	Gültig ab: 13.07.2021

Produktbeschreibung

Pastöse Vormischung für Hefefeinteige

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

Verwendungshinweise

Dosierung / Rezept

20% auf Gesamtmehl

Verarbeitungsempfehlung

Betriebsüblich

Rechtliche Deklaration

Herkunftsland: BE *

* entspricht der Definition des Herkunftslandes in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen für Verbraucher, und bezieht sich auf die Herkunft eines Lebensmittels gemäß der Verordnung über den Zollkodex (Artikel 60 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013). Wenn zusätzliche Informationen zur Herkunft eines der Inhaltsstoffe des Produkts erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Puratos-Ansprechpartner.

Zutatenliste

Pflanzliche Öle (Palm), Zucker, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472e), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)), Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure (E300)), Aroma, Farbstoff (Beta Carotin (E160a)), Enzyme [WEIZEN]

Physikalische und chemische Parameter

Das Produkt wird gemäß eines definierten Probenahmeplans untersucht.

Produkteigenschaften

Beschreibung	Produkteigenschaften
Farbe	cremefarben
Textur	Paste

Frialux Controller

Artikelnummer: 4102639	EAN-Code: 5410687502394 KAR
Zolltarifnummer: 21069098	
Datenblatt Version: 1.4	Gültig ab: 13.07.2021

Nährwertangaben (durchschnittlich pro 100 g)

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011
Die angegebenen Nährwerte wurden berechnet.

Fett	59,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	34,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	19,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,9 g
Transfettsäuren	< 1 %
Kohlenhydrate	40,0 g
davon Stärke	0,0 g
davon Zucker	40,0 g
Eiweiß	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Organische Säuren	0,6 g
Alkohol (Ethanol)	0,0 g
Feuchte	<1 g
Asche	0,0 g
Energie in kcal	695,0 kcal
Energie in kJ	2.880,2 kJ
Natrium (Na)	<0,005 g
Salz (Na x 2,5)	<0,005 g

Frialux Controller

Artikelnummer: 4102639	EAN-Code: 5410687502394 KAR
Zolltarifnummer: 21069098	
Datenblatt Version: 1.4	Gültig ab: 13.07.2021

Allergenhinweis

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

Allergen	Als Zutat	Mögliche Kreuz-Kontamination
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	+	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-	+
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	+
Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm)	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

- : Abwesend + : Enthalten

Lebensmittelkontaminanten

Alle eingesetzten Rohwaren sind garantiert lebensmitteltauglich und entsprechen der gültigen Gesetzgebung bezüglich:

- 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.

Frialux Controller

Artikelnummer: 4102639	EAN-Code: 5410687502394 KAR
Zolltarifnummer: 21069098	
Datenblatt Version: 1.4	Gültig ab: 13.07.2021

Indikative Mikrobiologische Werte

Beschreibung	Richtwert (KbE / g)	Warnwert (KbE / g)
Gesamtkeimzahl	10 ⁶	-
Koagulase-positive Staphylokokken	10 ²	10 ³
Schimmelpilze	10 ⁴	-
E.Coli	10 ¹	10 ²
Bacillus Cereus	10 ²	10 ³
Sulfit-reduzierende anaerobe Bakterien	10 ²	10 ³
Salmonella / 25g	-	nicht nachweisbar in 25 g

GVO-Informationen

Das Produkt enthält keine Zutaten aus GVO und ist nicht kennzeichnungspflichtig gem. VO (EU) Nr. 1830/2003.

Information zur Bestrahlung

Das Produkt wurde keiner Strahlenbehandlung unterworfen. Es werden keine strahlenbehandelten Zutaten verwendet.

Qualitätsinformationen

BRC Global 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.

Haltbarkeit:

9 Monate

Frialux Controller

Artikelnummer: 4102639	EAN-Code: 5410687502394 KAR
Zolltarifnummer: 21069098	
Datenblatt Version: 1.4	Gültig ab: 13.07.2021

Verpackungsinformationen

Verpackung	Paletten Beschreibung	Palette	Palettengewicht	Gebindeanzahl
Karton 4x3 kg	Holzpalette EU	EU (80 x 120)	768 kg	64

Ernährungsinformationen

Für Veganer	Geeignet
Für Ovo-Lacto Vegetarier	Geeignet
Für Lacto Vegetarier	Geeignet
Glutenfrei	Nicht geeignet
Kosher	Nicht zertifiziert
Halal	Nicht zertifiziert
Alkoholfrei	Ja
Enthält keine Rohstoffe vom Schwein	Ja
Bio (entspricht VO (EU) Nr. 834/2007 und VO (EU) Nr. 889/2008)	Nein

Datum: 12.07.2021	Geprüft und freigegeben durch:  i.A. Markus Langer (QC Coordinator R&D)
--------------------------	--

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.