

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700259
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900046: 25 kg
Artikelname	Bonasan

Produktbeschreibung

Produktart:	Backmittel für Weißbrot
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Weizenmehl, Type 550	10.000 g
	Bonasan	300 g
	Hefe	400 g
	Salz	200 g
	Wasser, ca.	5.500 g
	Teiggewicht, ca.	16.400 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	dunkelgelb
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	leicht sauer

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve. 103°C, 2h		2 - 5 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,63 - 0,69 kg/l	10.01.211
Säuregrad (50ml, 2%ig wässrige Lösung)		37 - 47 ml/10g	

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	500000 - 5000000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	10000 - 100000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	200 - 1000 KBE/g	§64 LFBG L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	200 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Süßmolkenpulver [MILCH]; WEIZENquellmehl; Zucker; WEIZENmalzmehl; Säureregulator (Calciumacetat); Molkenerzeugnis [MILCH]; Maismehl; pflanzliches Fett (Palm); Emulgator (Lecithine); Säuerungsmittel (Zitronensäure)
----------	---

Kennzeichnung Zusatzstoffe

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

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
03.01.2023		30.09.2021	03.01.2023	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700259
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900046: 25 kg
Artikelname	Bonasan

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.

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	Ja
Weizen	Ja
Roggen	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
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	Spurenelement
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
03.01.2023	30.09.2021	03.01.2023	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700259
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900046: 25 kg
Artikelname	Bonasan

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1645	kJ
Brennwert kcal	389	kcal
Fett	7,6	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g/100g
Kohlenhydrate	68,1	g/100g
- davon Zucker	42,8	g/100g
Ballaststoffe	2,0	g/100g
Eiweiß	6,5	g/100g
Salz	0,81	g/100g

(1) Transfettsäuren: „Andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.“
max. 2g/100g Fett

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:
03.01.2023		30.09.2021	03.01.2023	3 / 3