

Unser Zeichen SAS / AW

Ansprechpartner Sandra Schäfer
Telefon 069/95055-971
E-Mail sandra.schaefer@zeelandia.de

Datum 20.06.2022

Crust (900063): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei gleicher Funktionalität wurde die Rezeptur unseres Produkt **Crust** verändert.
 Ab der Losnummer 22302*** erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Rezeptur.
 Diese Rezepturänderung führt zu einer geänderten Zutatenliste.

Nachfolgend aufgeführt sind die alte und neue Zutatenliste im Vergleich. Die Änderungen sind farbig hervorgehoben.

Zutatenliste ALT	Zutatenliste NEU
WEIZENmalzmehl	WEIZENmalzmehl
WEIZENquellmehl	WEIZENquellmehl
WEIZENkleber	WEIZENkleber
Traubenzucker	Traubenzucker
Säureregulator (Calciumcarbonat)	Säureregulator (Calciumcarbonat)
WEIZENmehl	WEIZENmehl
Stabilisator (Calciumphosphate)	Trennmittel (Calciumphosphate)
Trennmittel (Calciumphosphate)	Stabilisator (Calciumphosphate)
Verdickungsmittel (Xanthan)	Verdickungsmittel (Xanthan)
pflanzliches Fett (Palm)	pflanzliches Fett (Palm)
Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Enzyme	Enzyme

Sollten Sie Fragen haben, so steht Ihnen Frau Sandra Schäfer gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

#bleiben Sie gesund!



Amtsgericht Frankfurt/Main | HRA 30096
 UST-ID-Nr. DE 216 605 134
 ING-Bank, NL der ING-DiBa AG, Frankfurt
IBAN DE28500210000025010216
 BIC INGBDEFF
 Komplementär-GmbH

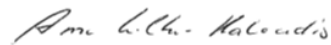
Zeelandia GmbH & Co. KG
 Homburger Landstraße 602 | 60437 Frankfurt/Main
P 56 02 20 | 60407 Frankfurt/Main
T +49 69 95055-0 | **F** +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de | **W** zeelandia.de
Zeelanco Verwaltungs GmbH
GF Michael Schleicher, Harald Zech

Unser Zeichen SAS/AW

Seite 2/2

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer

i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700273
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900063: 25 kg
Artikelname	Crust

Produktbeschreibung

Produktart:	Backmittel für rustikales Weißgebäck
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalbinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Weizenmehl, Type 550	10.000 g
	Crust	200 g
	Hefe	200 g
	Salz	220 g
	Wasser	ca. 6.500 g
	Teiggewicht	ca. 17.120 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	hell-beige
Geruch:	malzig
Geschmack:	malzig, leicht sauer

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h	6,5 %	5 - 8 %	
Schüttgewicht	0,67 kg/l	0,64 - 0,7 kg/l	10.01.211
Säuregrad 1%ig		45 - 65 %	10.01.203

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
Fremdkeime	500000 - 5000000 KBE/g	ISO 4833-2
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
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	WEIZENmalzmehl; WEIZENquellmehl; WEIZENkleber; Traubenzucker; Säureregulator (Calciumcarbonat); WEIZENmehl; Trennmittel (Calciumphosphate); Stabilisator (Calciumphosphate); Verdickungsmittel (Xanthan); pflanzliches Fett (Palm); Säuerungsmittel (Zitronensäure); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Enzyme
----------	--

Kennzeichnung Zusatzstoffe

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

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
07.06.2022	22.03.2022	07.06.2022	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700273
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900063: 25 kg
Artikelname	Crust

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.

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	Linienallergen
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:
07.06.2022	22.03.2022	07.06.2022	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700273
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900063: 25 kg
Artikelname	Crust

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		1280	kJ
Brennwert kcal		303	kcal
Fett		4,6	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		2,0	g/100g
Kohlenhydrate		48,1	g/100g
- davon Zucker		12,5	g/100g
Ballaststoffe		6,7	g/100g
Eiweiß		13,8	g/100g
Salz		0,10	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:
07.06.2022		22.03.2022	07.06.2022	3 / 3