

Produkt-Datenblatt



Jung Zeelandia

Jung Weizensauerteig

Artikel-Nr.: 40120005

gültig ab : 04.06.2012

ersetzt PD vom : 14.04.2010

Seite : 1 von 4

Produktart: Weizen - Vollsauer, getrocknet.

Anwendung / Dosierung

Weizenkleingebäck: 1 - 5 % auf Mehl

Sensorische Merkmale

Aussehen	hell, cremfarben
Geruch	aromatisch nach Weizensauerteig
Geschmack	aromatisch nach Weizensauerteig
Konsistenz	Pulver

Chemisch- physikalische- Anforderungen

Parameter	Methode/Code	Sollwert	min.	max.	Einheit
Trocknungsverlust 102°C, 4h	LI 00.500-1	6,0	3,0	8,0	%
Säuregrad 2%ige Lösung	JU 10.01.203	42,0	40,0	44,0	ml NaOH/10g

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Methode	Richtwert	Warnwert	Einheit
Fremdkeime	IDF Standard 153/ISO 13559	5,0 x E05	1,0 x E06	KBE/g
Enterobacteriaceae	§64 LFGB L05.00-5	5,0 x E04	1,0 x E05	KBE/g
Hefen	§64 LFGB L01.00-37	5,0 x E03	1,0 x E04	KBE/g
Schimmel	§64 LFGB L01.00-37	5,0 x E03	1,0 x E04	KBE/g
koag. pos. Staphylokokken	§64 LFGB L00.00-55	5,0 x E01	1,0 x E02	KBE/g
Bacillus cereus	§64 LFGB L00.00-25	5,0 x E02	1,0 x E03	KBE/g
E. coli	§64 LFGB L01.00-54	1,0 x E01	1,0 x E01	KBE/g
Salmonellen	§64 LFGB L00.00-20	0	0	KBE/25g



Jung Weizensauerteig

Artikel-Nr.: 40120005

gültig ab : 04.06.2012

ersetzt PD vom : 14.04.2010

Seite : 2 von 4

Verpackung

Sack

Nettogewicht

25 kg

Palettierung

8 Lagen zu je 3 Sack. Jede Lage 2 Säcke längs,
1 Sack quer. Jede Lage versetzt.

GTIN-Code

04027358120057

MHD

12 Monate

Lagerbedingungen

ungeöffnetes Originalgebinde bei 18 - 25 °C;
trockene Lagerung

Inhaltsstoffe

Zutat

Weizensauerteig, getrocknet



Jung Weizensauerteig

Artikel-Nr.: 40120005

gültig ab : 04.06.2012

ersetzt PD vom : 14.04.2010

Seite : 3 von 4

Zutaten (QUID) gemäß §8 LMKV

Nährwertangaben

Parameter	Wert
Brennwert kJ berechnet (kJ)	1599
Brennwert kcal berechnet (kcal)	377
Eiweiß (g/100g)	12,5
Kohlenhydrate (g/100g)	73,6
- Zucker (g/100g)	1,4
Fett (g/100g)	1,8
-- gesättigte Fettsäuren (g/100g)	0,4
-- Transfettsäuren bez. auf Fett (g/100g)	< 2
Ballaststoff (g/100g)	3,0
Natrium (g/100g)	0,002

Loskennzeichen entsprechend der Loskennzeichnungs-Verordnung

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 (GVO).



Jung Weizensauerteig

Artikel-Nr.: 40120005

gültig ab : 04.06.2012

ersetzt PD vom : 14.04.2010

Seite : 4 von 4

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitglieder über die Etikettierung und Aufmachung sowie die Werbung hierfür; Anhang IIIa Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11

Allergen-Liste	
Potenzielle allergene Lebensmittel	+ / - / S *
Glutenhaltiges Getreide (1) sowie daraus hergest. Erzeugnisse	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	S
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	S
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (2)	S
Schalenfrüchte (3) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid (4) und Sulfite	-
Lupinen daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere daraus gewonnene Erzeugnisse (5)	-

1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

2) einschließlich Laktose

3) d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

4) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂, angegeben

5) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

* +: laut Rezeptur enthalten

-: laut Rezeptur nicht enthalten

S: möglicherweise in Spuren enthalten

Vorstehende Angaben entsprechen dem Stand vom 04.06.2012 und können sich infolge von Änderungen im Lebensmittelrecht sowie aufgrund individueller Produktkriterien ändern.