

Unser Zeichen SAS / AW

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

Datum 17.08.2022

Roggenkrüstchen (900168) – Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 31.03.2022 haben wir Sie informiert, dass wir den Rohstoff getrockneten Roggensauerteig, aufgrund von Lieferengpässen, in der Rezeptur ersetzt haben um die Produktverfügbarkeit zu gewährleisten. Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu können, dass der Rohstoff Roggensauerteig, getrocknet nun wieder verfügbar ist und wir somit ab der Losnummer 22283*** wieder auf die ursprüngliche-Rezeptur umstellen können.

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

Zutatenliste alt	Zutatenliste neu
WEIZENkleber	WEIZENkleber
WEIZENmehl	WEIZENmehl
ROGGENmehl	ROGGENmehl
Speisesalz	Speisesalz
ROGGENsauerteig getrocknet (ROGGENmehl, ROGGENkleie, Sauerteigkulturen)	Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)
Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)	WEIZENmalz, geröstet
WEIZENmalz, geröstet	ROGGENmalz, geröstet
ROGGENmalz, geröstet	ROGGENsauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Sauerteigkulturen)
Stabilisator (Guarkernmehl)	Stabilisator (Guarkernmehl)
Glucosesirup, getrocknet	Glucosesirup, getrocknet
Zucker	Zucker
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Enzyme	Enzyme

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



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 5A5/AW

Seite 2/2

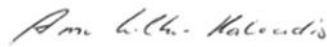
Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer



i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700379
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900168: 25 kg
Artikelname	Roggenkrüstchen

Produktbeschreibung

Produktart:	Grundmischung für Sauerteig - Roggenbrötchen
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Roggenmehl, Type 1150/ oder 997	4.000 g
	Weizenmehl, Type 550	4.000 g
	Roggenkrüstchen	2.000 g
	Hefe	300 g
	Wasser, ca.	6.200 g - 6.500 g
	Teiggewicht, ca.	16.500 g - 16.800 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	homogen, hellbraun
Geruch:	leicht sauer, arteigen
Geschmack:	salzig

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		6 - 9 %	
Schüttgewicht		0,61 - 0,67 kg/l	

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 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	200 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	WEIZENkleber; WEIZENmehl; ROGGENmehl; Speisesalz; Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren); WEIZENmalz, geröstet; ROGGENmalz, geröstet; ROGGENsauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Sauerteigkulturen); Stabilisator (Guarkernmehl); Glucosesirup, getrocknet; Zucker; 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:
13.07.2022		23.03.2022	13.07.2022	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700379
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900168: 25 kg
Artikelname	Roggenkrüstchen

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	Ja
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	Nein
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:
13.07.2022	23.03.2022	13.07.2022	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700379
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900168: 25 kg
Artikelname	Roggenkrüstchen

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1435	kJ
Brennwert kcal	340	kcal
Fett	6,2	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,9	g/100g
Kohlenhydrate	39,8	g/100g
- davon Zucker	2,1	g/100g
Ballaststoffe	5,5	g/100g
Eiweiß	28,1	g/100g
Salz	11,07	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:
13.07.2022		23.03.2022	13.07.2022	3 / 3