

erhalten am 25.02.2021  
STAV 210751

- Testmuster  
 Standard

## Uldo Web

## 1020

### 1. Beschreibung

Bezeichnung	Backmittel Brot		
Verwendung	Verbesserung der Teigeigenschaften, Frischhaltung, Schnittfestigkeit, Fadenzieherschutz. Für Weißbrote.		
Dosierung	--	% TS	2 % auf Mehl
Getreideanteile/	n.b.	%	%
QUID-Angaben		%	%

### 2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pulverförmig	Farbe	gelblich
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	mehlig/neutral	Geschmack	mehlig/neutral
pH-Wert/ °S	4,3 -4,7 / 75-95	Feuchtigkeit	n.b.

### 3. Verpackung/ Kennzeichnung

<input checked="" type="checkbox"/> Sack	30 kg Netto-Inhalt	<input type="checkbox"/> Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Ultraweiß 120g	Material Big Bag	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn ( EN 1898 )
Material Innenfolie	HD-Flachfolie, 20µ, blau		
Gewicht Papier	134,0 g	Gewicht Big Bag	2500 g
Gewicht Folie	20,5g		
Kennzeichnung	Bezeichnung, Art.-Nr., Chargen-Nr. (#####), Prod.-Datum (TT.MM.JJ), MHD (TT.MM.JJ), QC, EAN, Netto-Gewicht, Zutaten, Sicherheitshinweise, Hersteller.		
EG-Öko-Kontroll-Nr.	D-BY-006-42219-B	BIOLAND Betriebs-Nr.	908480
Herstellungsland	Deutschland	EAN-Code	4024429010200

### 4. GVO-Information

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen V (EG) 1829/2003 und V (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.



**10. Nährwerte**  
100g enthalten durchschnittlich

Brennwert		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
1464	350	10	4,9	53,6	35,2	3,9	8,9	0,06

Werte sind analytisch ermittelt.

Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Lieferanten Spezifikationen.

**11. Allergene**  
nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Allergengruppe	ja	nein	kk*	Zutaten
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	WEIZENmalzmehl
Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fische und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SOJAmehl
Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MOLKEpulver
Schalenfrüchte daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senf und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\*kk: Rohstoff mit allergenem Potenzial wird im Betrieb verarbeitet und kann möglicherweise in Spuren enthalten sein.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere dem „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)“ sowie dem „Codex Alimentarius“. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Lagerung der Rohstoffe sowie die Herstellung des Produktes erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage oder online erhältlich.