



*Backen ist unsere Welt*

# Produkt-Spezifikation

uldo-Backmittel GmbH  
Dornierstr. 10-14  
D-89231 Neu-Ulm  
Tel: 0731/ 97 47 2-0  
info@uldo.de  
www.uldo.de

Vers. Nr.: 4160/06  
Ausgabe: 21. Sep. 2021  
Druck: 21. Sep. 2020

- Testmuster  
 Standard

## Uldo Kornelius® Brot

**4160**

### 1. Beschreibung

Bezeichnung	Konzentrat Brot				
Verwendung	Backkonzentrat zur Herstellung von Spezialbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sojaschrot				
Dosierung	40 % TS	-- % auf Mehl			
Getreideanteile/	Sonnenblumenkernen Leinsaat Sojaschrot	20 % 10 % 7 %	Weizenvollkorn	40 % % %	%
QUID-Angaben					

### 2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pulverförmig mit Ölsaaten	Farbe	braun/hell
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	mehlig/malzig	Geschmack	mehlig/säuerlich
pH-Wert/ °S	n.b. / n.b.	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 120 g		UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn ( EN 1898 )
Material Innenfolie	HD-Flachfolie, 20µ, blau	Material Big Bag	
Gewicht Papier Gewicht Folie	134,0 g 20,5g	Gewicht Big Bag	2500 g
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	4024429041600

### 4. GVO-Information

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

## 5. Lagerbedingungen

MHD	6 Monate ab Produktionsdatum	Restlaufzeit	n.b. Monate ab Anlieferungsdatum
bei unversehrter Originalverpackung, trocken, lichtgeschützt, ohne direkte Wärmeeinstrahlung.			

## 6. Mikrobiologie

Mikrobiologie	Entsprechend der Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Getreidemahlerzeugnissen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
---------------	---

## 7. Rückstände/ Kontaminanten

Pestizide/  
Schwermetalle/  
Mykotoxine

Entsprechend der jeweils gültigen Fassungen der V (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen.

## 8. Zutaten

WEIZENvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SOJAschrot, WEIZENGLUTEN, Meersalz, GERSTENröstmalzmehl, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl, Säuerungsmittel (Milchsäure, Zitronensäure), Gewürz (Koriander, Kümmel), Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).

### 8a. Herkunftsangaben

## 9. Deklarationsempfehlung

im fertigen Gebäck nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

WEIZENvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, SOJAschrot, WEIZENGLUTEN, Meersalz, GERSTENröstmalzmehl, WEIZENmalzmehl, Säuerungsmittel (Milchsäure, Zitronensäure), Gewürz (Koriander, Kümmel), Emulgator Rapslecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

## 10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g
1623	388	16	2	35	1,5	12	20	4,8

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"/>	WEIZENvollkornmehl, WEIZENGLUTEN, GERSTENröstmalzmehl, WEIZENquellmehl, 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"/>	SOJAschrot
Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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.