

erhalten am 13.11.2023  
STAV 210896

## PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktnamne	Produktbeschreibung
Yeti	Universal Emulgatorbackmittel mit Malzanteil, für Weizenbrötchen und andere Kleingebäcke
Art.-Nr.	EAN Code
100005244	4250348500540
Dosierung	Inhalt
3 - 4%	10 kg
Verpackungsmaterial	Anzahl VE / Palette
Papiersack mit PE-Innenbeutel	50
Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)	720
Zutaten	

WEIZENmehl, Verdickungsmittel: Guarana (Guarkernmehl), MILCHpermeat, Emulgator: Diacetyl-Weinsäureester von Mono- und Diglyzeriden von Speisefettsäuren, WEIZENmalzmehl, Dextrose, Sonnenblumenöl, GERSTENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme

GMO-Status	Konformität
Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003	Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011
Nährwertangaben pro 100 g	
Energie (kJ)	1531,00
Energie (Kcal)	372,00
Fett (g)	9,90
davon gesättigte Fettsäuren (g)	8,14
Kohlenhydrate (g)	71,30
davon Zucker (g)	18,90
Ballaststoffe (g)	15,60
Eiweiß (g)	7,30
Salz (g)	0,50

Allergene		
Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und -erzeugnisse	Ja	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

**Mikrobiologie**

Bei diesem Produkt handelt es sich um einen Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

**Sonstiges**

Datum	Okt 23
Version	'005