

Unser Zeichen SAS/AW

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

Datum 17.08.2022

AlpenSpitz – typisch alpenländisch (900002): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass unser Produkt AlpenSpitz – typisch alpenländisch ab der Losnummer 22354*** frei von Milchbestandteilen ist. Das Produkt entspricht jetzt der gestiegenen Verbrauchernachfrage nach Lebensmitteln ohne tierische Inhaltsstoffe. Diese Optimierung führt zu einer geänderten Zutatenliste.

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

Zutatenliste ALT	Zutatenliste NEU
ROGGENvollkornschrot (20%)	ROGGENvollkornschrot (20%)
WEIZENvollkornschrot (15%)	WEIZENvollkornschrot (16%)
WEIZENmalzschorf (10%)	WEIZENmalzschorf (10%)
Leinsamen	Leinsamen
WEIZENkleber	WEIZENkleber
Speisesalz	WEIZENmehl
Malzmehl (GERSTE, ROGGEN, WEIZEN)	Speisesalz
Süßmolkenpulver [MILCH]	
Ballaststoff aus Zuckerrüben	Malzmehl (GERSTE, ROGGEN, WEIZEN)
WEIZENmehl	Ballaststoff aus Zuckerrüben
WEIZENmalz, geröstet	Zucker
Zucker	WEIZENmalz, geröstet
Traubenzucker	
Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)	Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)
Flohsamenschalen, gemahlen	Flohsamenschalen, gemahlen
Gewürze	Gewürze
Säuerungsmittel (Zitronensäure)	Säuerungsmittel (Zitronensäure)
Stabilisator (Calciumphosphate)	Stabilisator (Calciumphosphate)



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 SAS/AW

Seite 2/2

Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Enzyme	Enzyme

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

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	700225
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900002:25 kg
Artikelname	AlpenSpitz - typisch alpenländisch

Produktbeschreibung

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

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Mehlmischung: 30 % Vormischung 70 % Weizenmehl Rezeptur: Alpenspitz-typisch alpenländisch 3.000 g Weizenmehl, Type 550 7.000 g Hefe 350 g Wasser, ca. 5.800 g Teiggewicht, ca. 16.150 g
-----------------------	--

Sensorik

Konsistenz:	homogene Mischung
Aussehen:	braune pulverförmige Mischung mit Weizenvollkornschrot und Leinsamen
Geruch:	aromatisch
Geschmack:	aromatisch

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve. 103°C, 2h		5,5 - 8,5 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,72 - 0,78 kg/l	10.01.211
Siebanalyse > 1,0 mm		30,5 - 41,5 %	10.01.208

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	500000 - 5000000 KBE/g	ISO 4833-1
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 LFBG L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	200 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.08.2022		23.09.2021	05.08.2022	1 / 4



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700225
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900002:25 kg
Artikelname	AlpenSpitz - typisch alpenländisch

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	ROGGENvollkornschrot (20%); WEIZENvollkornschrot (16%); WEIZENmalzschorf (10%); Leinsamen; WEIZENkleber; WEIZENmehl; Speisesalz; Malzmehl (GERSTE, ROGGEN, WEIZEN); Ballaststoff aus Zuckerrüben; Zucker; WEIZENmalz, geröstet; Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren); Flohsamenschalen, gemahlen; Gewürze; Säuerungsmittel (Zitronensäure); Stabilisator (Calciumphosphate); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); Enzyme
----------	--

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

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.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.08.2022		23.09.2021	05.08.2022	2 / 4

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700225
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900002:25 kg
Artikelname	AlpenSpitz - typisch alpenländisch

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	Ja
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	Spurenelement
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

Nährwerte

Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1405	kJ
Brennwert kcal	334	kcal
Fett	7,1	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3	g/100g
Kohlenhydrate	43,5	g/100g
- davon Zucker	5,1	g/100g
Ballaststoffe	15,4	g/100g
Eiweiß	16,4	g/100g
Salz	7,42	g/100g

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
05.08.2022	23.09.2021	05.08.2022	3 / 4



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700225
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900002:25 kg
Artikelname	AlpenSpitz - typisch alpenländisch

(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:
05.08.2022		23.09.2021	05.08.2022	4 / 4