

- ☐ Testmuster  
☒ Standard

## Uldo Kartoffel Bagel

## 5049

### 1. Beschreibung

Bezeichnung	Konzentrat Kleingebäck			
Verwendung	Backkonzentrat zur Herstellung von Kartoffel-Bagels			
Dosierung	33	% TS	--	% auf Mehl
Getreideanteile/	Weizen	20	%	%
QUID-Angaben	Roggen	20	%	%
	Kartoffelflocken	35-40	%	%
			%	%

### 2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pulverförmig	Farbe	grau/hell
	mit Flocken und Schrotten		
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	mehlig/leicht nach Kartoffel	Geschmack	mehlig/salzig
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	Material Big Bag	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn ( EN 1898 )
Material Innenfolie	HD-Flachfolie, 20µ, blau		
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	4024429050497

### 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

Kartoffelflocken, WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Zucker, WEIZENmalzmehl, WEIZENquellmehl, Dextrose, Stabilisator Diphosphate, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps), Rapslecithin), Säuerungsmittel Milchsäure, Röstmalzmehl (GERSTE), Karamell, Säureregulator Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme).
---

### 8a. Herkunftsangaben

-----	
-----	
-----	
-----	
-----	
-----	
-----	
-----	

## 9. Deklarationsempfehlung

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

Kartoffelflocken, WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Zucker, WEIZENmalzmehl, Dextrose, Stabilisator Diphosphate, Emulgatoren (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (Raps), Rapslecithin), Säuerungsmittel Milchsäure, Röstmalzmehl (GERSTE), Karamell, Säureregulator Calciumacetat, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.
--

## 10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		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>
1385	331	1,8	0,7	61	7	7,5	13	6,5

☐ 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"/>	WEIZENmehl, ROGGENmehl, ROGGENvollkornschrot, WEIZENGLUTEN, WEIZENmalzmehl, WEIZENquellmehl, Röstmalzmehl (GERSTE),
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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.