

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30065005**
Artikelname **Jung WM-Gold**

Seite 1/4

Lenkungsstatus

gültig ab:	Versions-Nr.:	ersetzt Version vom:
27.09.2016	8	03.12.2014

Produktbeschreibung

Produktart: Backmittel für Weizenmischbrot, auch für Gärunterbrechung und Gärverzögerung geeignet
Verpackung : Sack
Nettogewicht: 25 kg
Palettierung: 8 Lagen zu je 3 Sack. Jede Lage 2 Säcke längs, 1 Sack quer.
Jede Lage versetzt.
GTIN-Code: 04027358065051
MHD: 12 Monate
Lagerbedingungen: ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25 °C
und trockener Lagerung

Anwendung / Dosierung

Anwendung/Dosierung: Zutaten für 15 Brote à 1000 g, Gesamtmehlmenge 10 kg

Weizenmehl, Type 1050	7.000 g
Roggenmehl, Type 1150	3.000 g
Jung WM-Gold	400 g
Salz	200 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.800 g
Teiggewicht	ca. 17.650 g

Sensorik

Konsistenz: Pulver
Aussehen: hellbeige
Geruch: neutral
Geschmack: sauer

Chemisch- physikalische Anforderungen

Parameter	Einheit	Sollwert	min.	max.	Methode/Code
Trocknungsverl. 102°C, 2h	%	5,0	3,5	6,5	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,65	0,62	0,68	JU 10.01.211
Säuregrad		120	105	135	JU 10.01.203

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30065005**
 Artikelname **Jung WM-Gold**

Seite 2/4

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	KBE/g	5,0 x E05	5,0 x E06	\$64 LFGB L01.00-5
Enterobacteriaceae	KBE/g	1,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L05.00-5
E. coli	KBE/g	1,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L01.00-54
Hefen	KBE/g	5,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L01.00-37
Schimmel	KBE/g	5,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L01.00-37
koag. pos. Staphylokokken	KBE/g	2,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L00.00-55
Bacillus cereus	KBE/g	2,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L00.00-25
Salmonellen	KBE/25g	0	0	\$64 LFGB L00.00-20

Inhaltsstoffe

Zutaten: WEIZENquellmehl, Süßmolkenpulver [MILCH], Traubenzucker, WEIZENkleber, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulator (Calciumacetat), pflanzliches Fett (Palm), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Zitronensäure), WEIZENmehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe im fertigen Gebäck gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur

Anzugeben sind (bei verpackter Ware): Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Xanthan), Säuerungsmittel (Zitronensäure)
 Anzugeben sind (bei loser Ware): -

QUID (sofern relevant)

100 g des Produktes enthalten (bzw. umgerechnet in Frischanteil, sofern anwendbar):

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30065005**
 Artikelname **Jung WM-Gold**

Seite 3/4

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung 1169/11 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	Ja	Spuren	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	☒	☐	☐
Weizen	☒	☐	☐
Roggen	☐	☒	☐
Gerste	☐	☒	☐
Hafer	☐	☒	☐
Dinkel	☐	☒	☐
Kamut	☐	☒	☐
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	☒	☐	☐
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Mandel	☐	☐	☒
Haselnuss	☐	☐	☒
Walnuss	☐	☐	☒
Kaschunuss	☐	☐	☒
Pekannuss	☐	☐	☒
Paranuss	☐	☐	☒
Pistazie	☐	☐	☒
Makadamia- oder Queenslandnuss	☐	☐	☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg / kg od. mg / L)	☐	☐	☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse(1)	☐	☐	☒

1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30065005**
Artikelname **Jung WM-Gold**

Seite 4/4

Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
Brennwert kJ berechnet	kJ	1682
Brennwert kcal berechnet	kcal	399
Fett	g/100g	9,5
-- gesättigte Fettsäuren	g/100g	7,0
Kohlenhydrate	g/100g	56,9
- Zucker	g/100g	22,8
Ballaststoffe	g/100g	4,5
Eiweiß	g/100g	14,3
Salz	g/100g	0,4

Transfettsäuren: maximal 2 g / 100 g Fett (davon ausgenommen sind die natürlichen Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. Milchfett)

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 Loskennzeichnungs-Verordnung.