

- Testmuster
 Standard

Uldo Molke Brot

4320

1. Beschreibung

Bezeichnung	Konzentrat Brot		
Verwendung	Backkonzentrat zur Herstellung von Molke-Brot		
Dosierung	29 % TS	-- % auf Mehl	
Getreideanteile/ QUID-Angaben	Weizenvollkorn Roggenvollkorn Molkepulver	12 % 10 % ca. 20 %	% % % %

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pulverförmig	Farbe	gelblich
	mit Ölsaaten		
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	mehlig/milchig	Geschmack	mehlig/leichter Milchgeschmack
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.		
Herstellungsland	Deutschland	EAN-Code	4024429043208

4. GVO-Information

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

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>
1448	346	7	1,1	51	17	8,4	15	7,8

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, ROGGENvollkornmehl, GERSTENmalzextrakt, WEIZENkeime, ROGGENsauerteig getr., HAFERkleie, WEIZENGLUTEN.
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MOLKEpulver, JOGHURTpulver
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 ₂	<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.