

Unser Zeichen SAS/AW

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

Datum 04.07.2022

Bäcker-Vollkorn (900012): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei gleicher Funktionalität wurde die Rezeptur unseres Produktes **Bäcker-Vollkorn** verändert.
 Ab der Losnummer 22271*** erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Rezeptur.
 Diese Rezepturänderung 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 (42%) | ROGGENvollkornschrot (42%) |
| WEIZENvollkornmehl (24%) | WEIZENvollkornmehl (23%) |
| ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet (8%) | ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet (8%) |
| WEIZENmalzschrot | WEIZENmalzschrot |
| Sonnenblumenkerne | Sonnenblumenkerne |
| Reisgrieß | Reisgrieß |
| Leinsamen | Leinsamen |
| Speisesalz | Speisesalz |
| Malzmehl (GERSTE, WEIZEN) | Malzmehl (GERSTE, WEIZEN) |
| Zucker | Zucker |
| Flohsamenschalen, gemahlen | Flohsamenschalen, gemahlen |
| WEIZENmalz, geröstet | WEIZENmalz, geröstet |

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



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

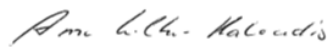
Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer



i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt

Produkt-Datenblatt

| | |
|--|------------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat | 700229 |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße | 900012: 25 kg |
| Artikelname | Bäcker-Vollkorn |

Produktbeschreibung

| | |
|----------------------|---|
| Produktart: | Grundmischung zur Herstellung von Malz-Vollkornbrot mit Ölsaaten (Malz: 9%, Ölsaaten: 8%) |
| Zusatzinformationen: | |
| MHD: | 12 Monate |
| Lagerbedingungen: | in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken |

Anwendung / Dosierung

| | |
|-----------------------|---|
| Anwendung / Dosierung | Quellstück (Zutaten für 16 Brote à 500g) Bäcker-Vollkorn 10.000g Wasser, ca.: 10.000g Quellstück, ca.: 20.000g Quellstück: Stehzeit 60 Minuten, Temperatur: 35-40°C Teig Quellstück 20.000g Hefe 70g Wasser 300g Teiggewicht, ca.: 20.370g |
|-----------------------|---|

Sensorik

| | |
|-------------|---|
| Konsistenz: | homogene Mischung |
| Aussehen: | pulverförmige Mischung mit Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkernen, Weizenmalzschrot und Leinsamen |
| Geruch: | aromatisch, malzig |
| Geschmack: | leicht sauer, leicht salzig |

Chemisch-physikalische Anforderungen

| Parameter | Sollwert | min. - max. | Methode/Code |
|--|----------|-----------------|--------------|
| Trocknungsve.103°C, 2h | | 5,5 - 8,5 % | LI 00.500-1 |
| Schüttgewicht | | 0,7 - 0,76 kg/l | 10.01.211 |
| Siebanalyse > 1,0 mm | | 43 - 53 % | 10.01.208 |
| Säuregrad (50ml, 2%ig wässrige Lösung) | | 24 - 34 ml/10g | |

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 LFGB L 00.00-25-M |
| koag. pos. Staphylokokken | 200 - 1000 KBE/g | ISO 6888-1 |
| Salmonellen | 0 KBE/25g | ISO 6579 mod. |

Inhaltsstoffe:

| | |
|----------|---|
| Zutaten: | ROGGENvollkornschrot (42%); WEIZENvollkornmehl (23%); ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet (8%); WEIZENmalzschrot; Sonnenblumenkerne; Reisgrieß; Leinsamen; Speisesalz; Malzmehl (GERSTE,WEIZEN); Zucker; Flohsamenschalen, gemahlen; WEIZENmalz, geröstet |
|----------|---|

| | | | | |
|------------|--|----------------------|-------------|--------|
| gültig ab: | | ersetzt Version vom: | Druckdatum: | Seite: |
| 04.07.2022 | | 13.05.2022 | 04.07.2022 | 1 / 3 |

Produkt-Datenblatt

| | |
|--|------------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat | 700229 |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße | 900012: 25 kg |
| Artikelname | Bäcker-Vollkorn |

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.

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 | Spurenelement |
| 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

| | | | |
|------------|----------------------|-------------|--------------|
| gültig ab: | ersetzt Version vom: | Druckdatum: | Seite: |
| 04.07.2022 | 13.05.2022 | 04.07.2022 | 2 / 3 |

Produkt-Datenblatt

| | |
|--|------------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat | 700229 |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße | 900012: 25 kg |
| Artikelname | Bäcker-Vollkorn |

| Nährwerte | | |
|-------------------------------|------|---------|
| Parameter | Wert | Einheit |
| Brennwert kJ | 1463 | kJ |
| Brennwert kcal | 348 | kcal |
| Fett | 5,7 | g/100g |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,7 | g/100g |
| Kohlenhydrate | 56,3 | g/100g |
| - davon Zucker | 2,8 | g/100g |
| Ballaststoffe | 12,9 | g/100g |
| Eiweiß | 10,8 | g/100g |
| Salz | 2,24 | g/100g |

(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: |
| 04.07.2022 | | 13.05.2022 | 04.07.2022 | 3 / 3 |