



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

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, Roggenvollkornschorf, 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:	ROGGENvollkornschorf (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