

Unser Zeichen LB/AW

Ansprechpartner Lisa Boll
Telefon 069/95055-982
E-Mail LisaMarie.Boll@zeelandia.de

Datum 11.06.2024

BasisKorn 25kg (900020): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

ab der Losnummer 24242*** erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Rezeptur. Aufgrund von Lieferengpässen bei dem Rohstoff „Ballaststoff aus Zuckerrüben“, haben wir uns entschieden, diesen in der Rezeptur zu ersetzen, um die Produktverfügbarkeit zu gewährleisten. Diese Anpassung führt zu einer geänderten Zutatenliste. Die Qualität und Funktionalität des Produktes bleiben gleich.

Nachfolgend aufgeführt sind die alte und neue Zutatenliste im Vergleich. Die Änderungen sind farbig hervorgehoben.

Zutatenliste ALT	Zutatenliste NEU
ROGGENvollkornflocken	ROGGENvollkornflocken
HAFERflocken	HAFERflocken
Sonnenblumenkerne	Sonnenblumenkerne
WEIZENmalzquellmehl	WEIZENmalzquellmehl
WEIZENmalzschrot	WEIZENmalzschrot
Leinsamen	Leinsamen
Ballaststoff aus Zuckerrüben	HAFERfaser
WEIZENkleber	WEIZENkleber
Malzmehl (ROGGEN)	Malzmehl (ROGGEN)
Speisesalz	Speisesalz
	Flohsamenschalen, gemahlen
ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet	ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet
WEIZENmehl	WEIZENmehl
Enzyme	Enzyme

Für etwaige Fragen oder weitere Informationen steht Ihnen Frau Lisa Boll gerne zur Verfügung.

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen,



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

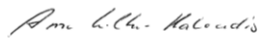
Unser Zeichen LB/AW

Seite 2/2

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer



i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700236
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900020: 25 kg
Artikelname	BasisKorn

Produktbeschreibung

Produktart:	Grundmischung für Mehrkorn- und Malzmehrkornbrote und -Brötchen - auch zum Unterkneten (Malz: 26%)
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	<p>Für helle Malzmehrkorn-Brote oder -Brötchen</p> <p>Quellstück</p> <p>BasisKorn 2.500 g</p> <p>Wasser 2.000 g</p> <p>Summe 4.500 g</p> <p>Quellzeit ca. 5 - 10 min.</p> <p>Teig</p> <p>Quellstück 4.500 g</p> <p>Brot oder Brötchenteig 10.000 g</p> <p>Teiggewicht, ca.: 14.500 g</p> <p>Knetzeit: 2 Minuten langsam und 1 Minute schnell</p>
-----------------------	--

Sensorik

Konsistenz:	homogene Mischung
Aussehen:	pulverförmige Mischung mit Roggenvollkornflocken, Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen
Geruch:	aromatisch, malzig
Geschmack:	aromatisch, malzig, leicht salzig


Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		5,5 - 8,5 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,69 - 0,75 kg/l	10.01.211
Siebanalyse > 1,0 mm		57 - 67 %	10.01.208

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.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
10.06.2024		09.01.2023	10.06.2024	1 / 4

	 Zeelandia
Produkt-Datenblatt	
Artikelnummer Halbfabrikat	700236
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900020: 25 kg
Artikelname	BasisKorn

Inhaltsstoffe:	
Zutaten:	ROGGENvollkornflocken; HAFERflocken; Sonnenblumenkerne; WEIZENmalzquellmehl; WEIZENmalzschrot; Leinsamen; HAFERfaser; WEIZENkleber; Malzmehl (ROGGEN); Speisesalz; Flohsamenschalen, gemahlen; ROGGENvollkornsauerteig, getrocknet; WEIZENmehl; Enzyme

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.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
10.06.2024		09.01.2023	10.06.2024	2 / 4

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700236
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900020: 25 kg
Artikelname	BasisKorn

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	Spurenelement
Hafer	Ja
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	Linienallergen
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	Spurenelement
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
10.06.2024		09.01.2023	10.06.2024	3 / 4

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700236
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900020: 25 kg
Artikelname	BasisKorn

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1565	kJ
Brennwert kcal	374	kcal
Fett	12,4	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,9	g/100g
Kohlenhydrate	41,8	g/100g
- davon Zucker	2,3	g/100g
Ballaststoffe	16,9	g/100g
Eiweiß	15,2	g/100g
Salz	2,91	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:
10.06.2024		09.01.2023	10.06.2024	4 / 4