

Unser Zeichen AL/AW

Ansprechpartner Anika Leidolf
Telefon 069/95055-473
E-Mail Anika.Leidolf@zeelandia.de

Datum 29.07.2025

BIO-Back 25kg (900274): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie die aktuelle Kundeninformation zum Produkt „BIO-Back“. Ab der Chargennummer 252551279 erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Zutatenliste. Die Qualität und Funktionalität des Produktes bleiben unverändert.

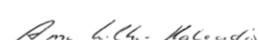
Nachfolgend aufgeführt sind die alte und die neue Zutatenliste im Vergleich. Die Änderungen sind farbig hervorgehoben.

ZL ALT	ZL NEU
Bio-WEIZENmehl	Bio-WEIZENmehl
Bio-SOJAmehl	Bio-GERSTEnmalzextrakt
Bio-Zucker	Bio-SOJAmehl
Bio-GERSTEnmalzextrakt	Bio-Zucker
Bio-Glucosesirup	Bio-WEIZENSauerteig, getrocknet
Bio-WEIZENSauerteig, getrocknet	Emulgator (Bio-SOJAlecithine)
Emulgator (Bio-SOJAlecithine)	Bio-GERSTEnmalzmehl
Bio-GERSTEnmalzmehl	Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)	pflanzliches Bio-Öl (Raps)
pflanzliches Bio-Öl (Raps)	Enzyme [WEIZEN]
Enzyme [WEIZEN]	

Für etwaige Fragen oder weitere Informationen steht Ihnen Frau Anika Leidolf gerne zur Verfügung. Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen,

Zeelandia GmbH & Co. KG

ppa.
 Harald Schäfer

i. V.
 Anne Wilke-Kaloudis

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



Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900274
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900274: 25 kg
Artikelname	BIO-Back

Produktbeschreibung

Produktart:	BIO-Brötchenbackmittel universell einsetzbar auch für GU/GV
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Bio Weizenmehl, Type 550	10.000 g
	BIO-Back	300 g
	Backmargarine	100 g
	Salz	200 g
	Hefe	300 g
	Wasser	ca. 5.700 g
	Teiggewicht	ca. 16.600 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	hellbraun
Geruch:	arteigen, malzig
Geschmack:	fettig, malzig

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	100000 - 1000000 KBE/g	
Hefen	100 - 1000 KBE/g	
Schimmel	1000 - 10000 KBE/g	
E. coli	10 - 100 KBE/g	
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	
Staphylococcus aureus	10 - 100 KBE/g	
Salmonellen	0 KBE/25g	

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Bio-WEIZENmehl; Bio-GERSTEEnmalzextrakt; Bio-SOJAmehl; Bio-Zucker; Bio-WEIZENSauerteig, getrocknet; Emulgator (Bio-SOJAlecithine); Bio-GERSTEEnmalzmehl; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); pflanzliches Bio-Öl (Raps); Enzyme [WEIZEN]
----------	---

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:
11.06.2025		26.11.2024	12.06.2025	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900274
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900274: 25 kg
Artikelname	BIO-Back

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	Spurenelement
Gerste	Ja
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja
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:
11.06.2025		26.11.2024	12.06.2025	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	900274
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900274: 25 kg
Artikelname	BIO-Back

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1524	kJ
Brennwert kcal	365	kcal
Fett	4,2	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,0	g/100g
Kohlenhydrate	67,4	g/100g
- davon Zucker	10,8	g/100g
Ballaststoffe	3,3	g/100g
Eiweiß	11,0	g/100g
Salz	0,02	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:
11.06.2025		26.11.2024	12.06.2025	3 / 3