

SAPORE AROLDO	
Artikelnummer: 4101500	EAN-code: 5410687500703
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 23.11.2017
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Produktbeschreibung

SAPORE AROLDO ist ein flüssiger deaktivierter Roggensauerteig.

SAPORE AROLDO wird unter kontrollierten Bedingungen mit ausgewählten Mikroorganismen hergestellt. SAPORE AROLDO ist in flüssiger Form stabilisiert und zeichnet sich durch ein ausgewogenes Aromaprofil aus.

Die Ware, die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe sowie die eingesetzte Verpackung entsprechen den allgemeinen nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebungen, Verordnungen und Richtlinien.

Verwendungshinweis:

Dosierungsempfehlung:

Weizenbrot: 1-2% auf Mehlgewicht

Roggenbrot: 7-8 % auf Roggenmehl

3-4% auf Gesamtmehl

Verarbeitungsempfehlung:

betriebsüblich

Rechtliche Information

Verkehrsbezeichnung: ROGGENSAUERTEIG

Herkunftsland: BE *

* entspricht der Definition des Herkunftslandes in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen für Verbraucher, und bezieht sich auf die Herkunft eines Lebensmittels gemäß der Verordnung über den Zollkodex (Artikel 60 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013). Wenn zusätzliche Informationen zur Herkunft eines der Inhaltsstoffe des Produkts erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Puratos-Ansprechpartner.

Zutatenliste

Wasser, fermentiertes ROGGENMEHL, Salz

physikalische und chemische Parameter

Methode	Beschreibung	Spezifikation
C005M001 Säure-Base Titration	Gesamtsäure (NaOH 0,1N)	135 - 150 ml/10g
C019M001 Thermogravimetrie	Trockenmasse	27 - 32 %

Das Produkt wird gemäß eines definierten Probenahmeplans untersucht.

Sensorik

Beschreibung	
Aussehen:	flüssig
Farbe:	braun

SAPORE AROLDO	
Artikelnummer: 4101500	EAN-code: 5410687500703
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 23.11.2017
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Nährwertinformationen (durchschnittlich je 100 g, berechnet)

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g
Kohlenhydrate	14,2 g
davon Zucker	0,9 g
Proteine	2,4 g
Ballaststoffe	2,3 g
Organische Säuren	9,8 g
Feuchte	70,1 g
Asche	0,7 g
Energie in kcal	104,9 kcal
Energie in kJ	446,5 kJ
Natrium	0,120 g
Salz	0,300 g

SAPORE AROLD0	
Artikelnummer: 4101500	EAN-code: 5410687500703
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 23.11.2017
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Allergeninformation

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Allergen	Als Zutat	Mögliche Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+	+
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-	-
Milch und Milcherzeugnisse	-	-
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	-
Senf und Senferzeugnisse	-	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg/kg	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

- : nicht enthalten + : enthalten

Kontaminanten

Alle eingesetzten Rohwaren sind Lebensmittelqualität und im Einklang der anwendbaren Gesetzgebung gemäß:

- Mykotoxine (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F)
- Schwermetalle (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F.)
- Pestizidrückstände (VO (EU) Nr. 396/2005)

Von allen hergestellten Produkten werden im Rahmen eines Monitorings basierend auf einer Risikoanalyse regelmäßig Proben auf o.g. Kontaminanten durchgeführt.

SAPORE AROLD0	
Artikelnummer: 4101500	EAN-code: 5410687500703
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 23.11.2017
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Indikative mikrobiologische Grenzwerte

Beschreibung	Richtwert
Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	<1.000 KBE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
E.Coli	<10 KBE/g
Coliforme	<10 KBE/g
Staphylococcus aureus (37°C)	<10 KBE/g

GVO

Das Produkt enthält keine GVO-Zutaten und ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EU) Nr.1830/2003.

Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe, es ist keine spezifische Kennzeichnung nach Richtlinie 1999/2/EG erforderlich.

Qualitätsinformation

BRC Global Standard zertifiziert

Lagerbedingungen

Allgemeine Lagerbedingungen	Trocken lagern (r.F. max. 65%) zwischen 4 – 25 °C. Paletten nicht stapeln.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen	Die Verpackung nach jedem Gebrauch sorgfältig verschließen
Mindesthaltbarkeit	9 Monate

SAPORE AROLD0	
Artikelnummer: 4101500	EAN-code: 5410687500703
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 23.11.2017
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021


Verpackungsinformationen

Verpackung	Palettentyp	Palette	Palettengewicht	Gebindeanzahl
10 kg Bag in Box	Holzpalette EU	EU (80 x120)	720 kg	72

Ernährungsinformationen

Für Veganer geeignet	+
Für Vegetarier geeignet	+
Für ovo-lacto Vegetarier geeignet	+
Glutenfrei	-
Koscher	zertifiziert
Halal	zertifiziert
Alkoholfrei	+
Enthält keine Rohstoffe vom Schwein	+
Bio (entspricht VO (EU) Nr. 834/2007 und VO (EU) Nr. 889/2008)	-

- : nicht geeignet + : geeignet

<p>Datum:</p> <p>15. Februar 2021</p>	<p>Geprüft und freigegeben durch:</p>  <p>i.A. Markus Langer (QC Coordinator R&D)</p>
--	---

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.