

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700330
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900224: 15 kg Block; 900225: 50 kg; 900226: 15 kg Stangen; 900253: 540 kg
Artikelname	Jung KUCHEN SUPER

Produktbeschreibung

Produktart:	Backcreme für Hefefeinteiggebäcke
Zusatzinformationen:	Der Artikel kann auch weitere nicht spezifizierte Allergene als Spur enthalten, da die Produktionslinie noch nicht festgelegt ist.
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Hefekleingebäck, leichtes Hefengebäck, Plundergrundteig
	Auf 1 kg Mehl berechnet
	Weizenmehl, Type 550 1.000 g
	Jung Kuchen-Super 200 g
	Salz 15 g
	Hefe 60 g
	Wasser, ca. 500 g
	Teiggewicht, ca. 1.775 g

Sensorik

Konsistenz:	Paste
Aussehen:	gelblich
Geruch:	arteigen
Geschmack:	süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
-----------	----------	-------------	--------------

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	10000 - 50000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	50 - 100 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	10 - 100 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	§64 LFBG L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	20 - 100 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe

Zutaten:	pflanzliches Fett (Palm); Zucker; Molkenerzeugnis [MILCH]; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine); WEIZENkleber; 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):

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
27.11.2020	26.08.2020	27.11.2020	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700330
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900224: 15 kg Block; 900225: 50 kg; 900226: 15 kg Stangen; 900253: 540 kg
Artikelname	Jung KUCHEN SUPER

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	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
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	Linienallergen
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
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:
27.11.2020	26.08.2020	27.11.2020	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700330
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900224: 15 kg Block; 900225: 50 kg; 900226: 15 kg Stangen; 900253: 540 kg
Artikelname	Jung KUCHEN SUPER

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	2647	kJ
Brennwert kcal	637	kcal
Fett	49,0	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	25,1	g/100g
Kohlenhydrate	45,3	g/100g
- davon Zucker	45,1	g/100g
Ballaststoffe	0,2	g/100g
Eiweiß	3,6	g/100g
Salz	0,20	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:
27.11.2020	26.08.2020	27.11.2020	3 / 3