

erhalten am 20.10.2023
STAV 212206

PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktname	Produktbeschreibung
Bullenkruste (Tim Mälzer)	Vormischung zur Herstellung von rustikalem Spezialbrot, mit Dinkel-Vollkornmehl und hochwertigen Saaten.
Art.-Nr.	EAN Code
200007407	4250348500748
Dosierung	Inhalt
55,00%	25 kg
Verpackungsmaterial	Anzahl VE / Palette
Papiersack mit PE-Innenbeutel	24
Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)	180
Zutaten	

DINKELvollkornmehl, WEIZENvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, HAFERflocken, SESAM, DINKELmehl, WEIZENgluten, jodiertes Salz, WEIZENmehl, WEIZENstärke, Stabilisator: Guarkernmehl, geröstetes GERSTENmalzmehl, Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

GMO-Status	Konformität
Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003	Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011

Nährwertangaben pro 100 g	
Energie (kJ)	1629,00
Energie (Kcal)	389,00
Fett (g)	14,10
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,70
Kohlenhydrate (g)	42,50
davon Zucker (g)	0,60
Ballaststoffe (g)	10,40
Eiweiß (g)	17,70
Salz (g)	3,80

Allergene

Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Ja
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und -erzeugnisse	Nein	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Ja
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Ja	Ja
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Ja
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

Mikrobiologie

Bei unserem Produkt handelt es sich um einen Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Sonstiges

-

Datum

Sep 23

Version

'004