

Unser Zeichen LB /AW

Ansprechpartner Lisa Boll

Telefon 069/95055-982

E-Mail LisaMarie.Boll@zeelandia.de

Datum 02.06.2022

Sauerteig 100 (900267) – Namens- sowie Deklarationsänderung

Sehr geehrte Damen und Herren,

für eine klarere Unterscheidbarkeit haben wir uns entschlossen, unseren Artikel „Sauerteig 100“ in „Roggen-Sauerteig 100“ umzubenennen. Die Namensänderung tritt zu Beginn Juni in Kraft.

Darüber hinaus informieren wir Sie über eine Änderung der Zutaten Deklaration des Artikels: Zukünftig werden die Zutaten des Sauerteiges einzeln in der Zutatenliste aufgeführt. Nachfolgend finden Sie eine Gegenüberstellung der alten und der neuen Zutatenliste:

Zutatenliste alt	Zutatenliste neu
ROGGENSauerteig, getrocknet	ROGGENSauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Sauerteigkulturen)

Die Zusammensetzung sowie die herausragende Produktqualität des Artikels bleiben unverändert.

Sollten Sie Fragen haben, so steht Ihnen Frau Lisa Boll gerne zur Verfügung.

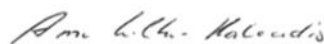
Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer



i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt



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 Fertigware/Packungsgröße	900267
Artikelname	Roggen-Sauerteig 100 ehemals Sauerteig 100

Produktbeschreibung

Produktart:	Roggensauerteig, getrocknet
Zusatzinformationen:	100 g des Produktes enthalten, umgerechnet in Frischanteil: Roggensauerteig, frisch : 180 %
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	bei 15 - 25°C trocken und max 65% rel. LF, originalverpackt

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	12 % vom Roggenmehl. Die Zugabemenge des Roggensauerteiges wird vom Roggenmehl abgezogen.
-----------------------	--

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	braun
Geruch:	aromatisch, leicht sauer
Geschmack:	aromatisch, leicht sauer

Chemisch-physikalische Anforderungen

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

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
Fremdkeime	500000 - 1000000 KBE/g	IDF Standard 153/ISO 13559
Hefen	500 - 10000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Schimmel	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
Enterobacteriaceae	100000 - 1000000 KBE/g	§64 LFGB L05.00-5
E. coli	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-54
Bacillus cereus	500 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L00.00-25
koag. pos. Staphylokokken	50 - 100 KBE/g	§64 LFGB L00.00-55
Salmonellen	0 KBE/25g	§64 LFGB L00.00-20

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	ROGGENSauerteig getrocknet (ROGGENmehl, Sauerteigkulturen)
----------	--

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:
24.05.2022		03.11.2021	24.05.2022	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900267
Artikelname	Roggen-Sauerteig 100 ehemals Sauerteig 100

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	Spurenelement
Roggen	Ja
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Nein
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:
24.05.2022		03.11.2021	24.05.2022	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900267
Artikelname	Roggen-Sauerteig 100 ehemals Sauerteig 100

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1326	kJ
Brennwert kcal	316	kcal
Fett	2,7	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g/100g
Kohlenhydrate	41,0	g/100g
- davon Zucker	0,9	g/100g
Ballaststoffe	26,0	g/100g
Eiweiß	13,0	g/100g
Salz	0,04	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:
24.05.2022		03.11.2021	24.05.2022	3 / 3