

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700317
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900109: 25kg
Artikelname	Jung Kartoffel-König

Produktbeschreibung

Produktart:	Grundmischung für Kartoffelbrote,- Brötchen und Baguette
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalbinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Kartoffel-König Brot F 4340		Kartoffel- König Brötchen J 4342	
	Weizenmehl, Type 550	6.500 g	Weizenmehl, Type 550	7.500 g
	Roggenmehl, Type 1150	800 g	Jung Kartoffel-König	2.500 g
	Jung Kartoffel-König	2.500 g	Jung cool-time Gold MXI	300 g
	Jung Roggen-Sauerteig	200 g	Hefe	400 g
	Hefe	200 g	Wasser	ca. 5.800 g
	Wasser	ca. 6.500 g	Teiggewicht	ca. 16.500 g
	Teiggewicht	ca. 16.700 g		
	Baguette J 4341			
	Weizenmehl, Type 550	7.500 g		
	Jung Kartoffel-König	2.500 g		
	Jung cool-time Gold MXI	300 g		
	Hefe	250 g		
	Wasser	ca. 6.700 g		
	Teiggewicht	ca. 17.250 g		

Sensorik

Konsistenz:	homogene Mischung
Aussehen:	pulverförmige Mischung
Geruch:	neutral
Geschmack:	salzig

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h	7,5 %	6 - 9 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht	0,59 kg/l	0,56 - 0,62 kg/l	10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	500000 - 5000000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	10000 - 100000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	200 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	200 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

gültig ab:		ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
25.11.2020		09.12.2019	25.11.2020	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700317
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900109: 25kg
Artikelname	Jung Kartoffel-König

Inhaltsstoffe

Zutaten:	Kartoffeln, getrocknet (41%); ROGGENmehl; WEIZENmehl; Speisesalz; Zucker; Malzmehl (GERSTE); WEIZENkleber; Säuerungsmittel (Natriumacetate, Zitronensäure); WEIZENmalz, geröstet; Emulgator (Lecithine); Enzyme; Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
----------	--

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.

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	Ja
Gerste	Ja
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	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Linienallergen
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:
25.11.2020	09.12.2019	25.11.2020	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700317
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900109: 25kg
Artikelname	Jung Kartoffel-König

Nährwerte			
Parameter	Wert	Einheit	
Brennwert kJ	1396	kJ	
Brennwert kcal	330	kcal	
Fett	2,3	g/100g	
- davon gesättigte Fettsäuren	0,7	g/100g	
Kohlenhydrate	64,6	g/100g	
- davon Zucker	4,8	g/100g	
Ballaststoffe	5,4	g/100g	
Eiweiß	9,1	g/100g	
Salz	8,66	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:
25.11.2020		09.12.2019	25.11.2020	3 / 3