

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700357
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900145: 25 kg
Artikelname	Jung Opti Backmalz

Produktbeschreibung

Produktart:	Traditionelles Brötchenbackmittel speziell für direkte Führung
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalbinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Weizenmehl, Type 550	10.000g
	Jung Opti Backmalz	300g
	Backmargarine	100g
	Hefe	300g*
	Salz	200g
	Wasser	ca.5.600g
	Teiggewicht	ca.16.500g
Herstellung: *Zugabe abhängig von Temperatur und Zeit		

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	braun
Geruch:	nach Malz
Geschmack:	malzig, süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		3,3 - 6,3 %	
Schüttgewicht		0,63 - 0,69 kg/l	

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

Inhaltsstoffe

Zutaten:	Zucker; Malzmehl (WEIZEN, GERSTE); WEIZENmehl; pflanzliches Fett (Palm); WEIZENquellmehl; Emulgator (Lecithine); Stabilisator (Calciumphosphate, Guarkernmehl); Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure); 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):

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:
14.04.2021	22.10.2019	15.04.2021	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700357
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900145: 25 kg
Artikelname	Jung Opti Backmalz

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	Ja
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
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	Spurenelement
Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Spurenelement
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)	Nein

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
14.04.2021	22.10.2019	15.04.2021	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700357
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900145: 25 kg
Artikelname	Jung Opti Backmalz

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		1690	kJ
Brennwert kcal		401	kcal
Fett		10,1	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		3,8	g/100g
Kohlenhydrate		69,0	g/100g
- davon Zucker		31,0	g/100g
Ballaststoffe		5,1	g/100g
Eiweiß		5,9	g/100g
Salz		0,01	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:
14.04.2021		22.10.2019	15.04.2021	3 / 3