

Unser Zeichen SAS / AW

Ansprechpartner Sandra Schäfer
Telefon 069/95055-971
E-Mail sandra.schaefer@zeelandia.de

Datum 21.06.2022

Knackfrische (900117): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei gleicher Funktionalität wurde die Rezeptur unseres Produktes **Knackfrische** verändert. Ab der Losnummer 22252*** erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Rezeptur. Diese Rezepturänderung führt zu einer geänderten Zutatenliste.

Nachfolgend aufgeführt sind die alte und neue Zutatenliste im Vergleich. Die Änderungen sind farbig hervorgehoben.

Zutatenliste ALT	Zutatenliste NEU
WEIZENGrieß	WEIZENGrieß
Speisesalz	Speisesalz
WEIZENmehl	WEIZENmehl
WEIZENquellstärke	WEIZENquellstärke
WEIZENVorteig getrocknet [WEIZENmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Speisesalz]	WEIZENVorteig getrocknet [WEIZENmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Speisesalz]
ROGGENmehl	ROGGENmehl
WEIZENVollkornquellmehl	WEIZENVollkornquellmehl
WEIZENkleber	WEIZENkleber
Stabilisator (Guarkernmehl, Natrium- Carboxymethylcellulose!)	Stabilisator (Guarkernmehl)
WEIZENquellmehl	WEIZENquellmehl
VollMILCHpulver	VollMILCHpulver
Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine)	Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine)
Zucker	Zucker
Malzmehl (WEIZEN)	Malzmehl (WEIZEN)
Enzyme	Enzyme



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

Unser Zeichen SAS/AW

Seite 2/2

Sollten Sie Fragen haben, so steht Ihnen Frau Sandra Schäfer gerne zur Verfügung.

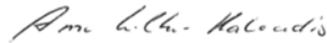
Wir freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen

Zeelandia GmbH & Co. KG



ppa.
Harald Schäfer



i. V.
Anne Wilke-Kaloudis

Anlage
Produktdatenblatt

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700325
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900117: 25 kg
Artikelname	Knackfrische

Produktbeschreibung

Produktart:	Grundmischung für knackfrische Weizenbrötchen mit Weizenvorteig
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Weizenmehl, Type 550	3.200 g
	Knackfrische	800 g
	Hefe	160 g
	Wasser, ca.	2.400 g
	Gewicht	6.560 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	hell-beige
Geruch:	aromatisch, leicht salzig
Geschmack:	leicht salzig, aromatisch

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h	8,2 %	6,7 - 9,7 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht	0,69 kg/l	0,66 - 0,72 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.

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	WEIZENgrieß; Speisesalz; WEIZENmehl; WEIZENquellstärke; WEIZENvorteig getrocknet [WEIZENmehl, Malzmehl (GERSTE, WEIZEN), Speisesalz]; ROGGENmehl; WEIZENVollkornquellmehl; WEIZENkleber; Stabilisator (Guarkernmehl); WEIZENquellmehl; VoILMILCHpulver; Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Lecithine); Zucker; Malzmehl (WEIZEN); 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:
21.06.2022	26.10.2021	21.06.2022	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700325
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900117: 25 kg
Artikelname	Knackfrische

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	Spurenelement
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	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:
21.06.2022	26.10.2021	21.06.2022	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700325
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900117: 25 kg
Artikelname	Knackfrische

Nährwerte			
Parameter		Wert	Einheit
Brennwert kJ		1360	kJ
Brennwert kcal		322	kcal
Fett		3,9	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren		2,4	g/100g
Kohlenhydrate		54,3	g/100g
- davon Zucker		3,9	g/100g
Ballaststoffe		9,6	g/100g
Eiweiß		12,5	g/100g
Salz		10,74	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:
21.06.2022		26.10.2021	21.06.2022	3 / 3