

Produkt-Spezifikation



1.	Artikelbezeichnung	Glutimax
2.	Artikelnummer	3207
3.	Spezifikation gültig ab	01.01.2010
4.	ersetzt Spezifikation vom	./.
5.	Beschreibung	Weizeneiweiß-Präparat
6.	Anwendung	für Brötchen-, Brot- und Hefefeinteige
7.	Zugabemenge	0,2% - 2% auf Getreide / 20g - 200g auf 10kg Mehl
8.	Aussehen	hellbeiges Pulver
9.	Geruch	nach Weizen
10.	Geschmack	säuerlich
11.	Lagerbedingungen	kühl, trocken
12.	Haltbarkeit	12 Monate ab Produktionsdatum
13.	Los-Kennzeichnung	über das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag / Monat/ Jahr)
14.	Verkehrsbezeichnung	Weizengluten
15.	Zutatenliste des Rohstoffs in absteigender Reihenfolge	Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme
16.	Deklaration im ungebackenen Produkt lt. §6 LMKV	Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme
17.	Deklaration im gebackenen Produkt lt. §6 LMKV	Weizengluten
18.	Zutaten mit allergenem Potential lt. Anlage 3 LMKV und Anhang IIIa Richtlinie 2003/89/EG, erweitert durch Richtlinie 2006/142/EG	glutenhaltiges Getreide
19.	Bio-Produkt lt. Verordnung (EG) 834/2007	Nein
20.	Gentechnik-Kennzeichnung lt. Verordnung (EG) 1829/2003	nicht kennzeichnungspflichtig
21.	Etikettierung / Gebinde-Kennzeichnung	Produktnname, Gewicht, MHD, Anwendung, Deklaration, Allergene, Hersteller
22.	sonstige Anmerkungen und Hinweise	./.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den Vorgaben des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts in der jeweils gültigen Fassung. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.

Die schriftliche Produktspezifikation unterliegt keinem Aktualisierungsservice.

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.