

Unser Zeichen AL/AW

Ansprechpartner Anika Leidolf
Telefon 069/95055-473
E-Mail Anika.Leidolf@zeelandia.de

Datum 27.06.2023

Haselnuss Back RA-SG 25kg (900092): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit diesem Schreiben informieren wir Sie über die Rezepturumstellung unseres Produktes „Haselnuss Back RA-SG 25kg“ (900092).

In der neuen Rezeptur sind keine Zutaten tierischen Ursprungs mehr enthalten.

Die Umstellung erfolgt voraussichtlich ab der Losnummer 23254XXX.

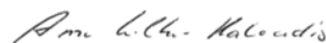
Nachfolgend aufgeführt sind die alte und neue Zutatenliste im Vergleich:

Alte Rezeptur	Neue Rezeptur
Zucker	Zucker
HASELNÜSSE, geröstet (24%)	HASELNÜSSE, geröstet (24%)
WEIZENGrieß	WEIZENGrieß
modifizierte Stärke	WEIZENkleber
WEIZENkleber	modifizierte Stärke
Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Diphosphate)	Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Diphosphate)
Kakao	Kakao
Stabilisator (Calciumphosphate)	Stabilisator (Calciumphosphate)
Speisesalz	Speisesalz
HühnerEi-Eiweiß, getrocknet	Zimt
Zimt	natürliches Vanille Aroma
natürliches Vanille Aroma	

Sollten Sie Fragen haben, so steht Ihnen Frau Anika Leidolf 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



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 Halbfabrikat	700301
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900092: 25 kg; 900731: 500 kg
Artikelname	Haselnuss Back

Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung für Haselnuss-Füllungen
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Rezeptur I								
	<table> <tr> <td>Haselnuss Back:</td> <td>1.000 g</td> </tr> <tr> <td>Milch oder Wasser:</td> <td>600 g</td> </tr> <tr> <td>Gesamtgewicht:</td> <td>1.600 g</td> </tr> </table>	Haselnuss Back:	1.000 g	Milch oder Wasser:	600 g	Gesamtgewicht:	1.600 g		
Haselnuss Back:	1.000 g								
Milch oder Wasser:	600 g								
Gesamtgewicht:	1.600 g								
	Rezeptur II								
	<table> <tr> <td>Haselnuss Back:</td> <td>1.000 g</td> </tr> <tr> <td>Milch oder Wasser:</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>Vollei:</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Gesamtgewicht:</td> <td>1.600 g</td> </tr> </table>	Haselnuss Back:	1.000 g	Milch oder Wasser:	400 g	Vollei:	200 g	Gesamtgewicht:	1.600 g
	Haselnuss Back:	1.000 g							
	Milch oder Wasser:	400 g							
Vollei:	200 g								
Gesamtgewicht:	1.600 g								

Sensorik

Konsistenz:	pulverförmige Mischung mit gehackten und gemahlten Nüssen
Aussehen:	hell-beige
Geruch:	nach Haselnüssen
Geschmack:	nach Haselnüssen, süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		1,3 - 4,3 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,63 - 0,69 kg/l	10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	10000 - 100000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	1000 - 5000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	1000 - 10000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	100 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/25g	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Zucker; HASELNÜSSE, geröstet (24%); WEIZENgrieß; WEIZENkleber; modifizierte Stärke; Backtriebmittel (Natriumcarbonate, Diphosphate); Kakao; Stabilisator (Calciumphosphate); Speisesalz; Zimt; natürliches Vanille Aroma
----------	--

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:
14.06.2023	17.10.2022	16.06.2023	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700301
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900092: 25 kg; 900731: 500 kg
Artikelname	Haselnuss Back

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	Nein
Hafer	Nein
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	Ja
Mandel	Linienallergen
Haselnuss	Ja
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:
14.06.2023	17.10.2022	16.06.2023	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700301
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900092: 25 kg; 900731: 500 kg
Artikelname	Haselnuss Back

Nährwerte			
Parameter	Wert	Einheit	
Brennwert kJ	1883	kJ	
Brennwert kcal	448	kcal	
Fett	15,6	g/100g	
- davon gesättigte Fettsäuren	1,2	g/100g	
Kohlenhydrate	65,3	g/100g	
- davon Zucker	48,0	g/100g	
Ballaststoffe	3,2	g/100g	
Eiweiß	10,1	g/100g	
Salz	1,00	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:
14.06.2023	17.10.2022	16.06.2023	3 / 3