

- ☐ Testmuster
☒ Standard

Uldo Croissant

3915

1. Beschreibung

| | | | | |
|----------------------------------|--|------|-----|------------|
| Bezeichnung | Backmittel Feingebäck | | | |
| Verwendung | Spezialbackmittel zur Herstellung von laminierten Teigen. Speziell geeignet für vorgegarte TK-Teiglinge. | | | |
| Dosierung | n.b. | % TS | 3-4 | % auf Mehl |
| Getreideanteile/ QUID-Angaben | n.b. | % | % | % |
| | | % | % | % |
| | | % | % | % |
| | | % | % | % |

2. Sensorische / Technologische Merkmale

| | | | |
|-------------|------------------------------------|--------------|--|
| Konsistenz | pulverförmig | Farbe | weiß |
| | ----- | | |
| Struktur | frei fließend , ohne Verklumpungen | Reinheit | ohne Fremdkörper nach Stand der Technik. |
| Geruch | mehlig/neutral | Geschmack | mehlig/neutral |
| pH-Wert/ °S | n.b. / n.b. | Feuchtigkeit | n.b. |

3. Verpackung/ Kennzeichnung

| | | | |
|--|---|----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Sack | 30 kg Netto-Inhalt | <input type="checkbox"/> Big Bag | kg Netto-Inhalt |
| Material Papiersack | Ungebleicht (innen) 70 g/m ² Gebleicht (außen) 90 g/m ² | Material Big Bag | UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898) |
| Innenbeschichtung | LDPE-matt | | |
| Gewicht | 190 g | Gewicht Big Bag | 2500 g |
| Kennzeichnung | Bezeichnung, Art.-Nr., Chargen-Nr. (#####), Prod.-Datum (TT.MM.JJ), MHD (TT.MM.JJ), QC, EAN, Netto-Gewicht, Zutaten, Sicherheitshinweise, Hersteller. | | |
| | | | |
| Herstellungsland | Deutschland | EAN-Code | 4024429039157 |

4. GVO-Information

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen V (EG) 1829/2003 und V (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

5. Lagerbedingungen

| | | | |
|---|------------------------------|--------------|----------------------------------|
| MHD | 9 Monate ab Produktionsdatum | Restlaufzeit | n.b. Monate ab Anlieferungsdatum |
| bei unversehrter Originalverpackung, trocken, lichtgeschützt, ohne direkte Wärmeeinstrahlung. | | | |

6. Mikrobiologie

| | |
|---------------|---|
| Mikrobiologie | Entsprechend der Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Getreidemahlerzeugnissen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). |
|---------------|---|

7. Rückstände/ Kontaminanten

| | |
|--|--|
| Pestizide/ Schwermetalle/ Mykotoxine | Entsprechend der jeweils gültigen Fassungen der V (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen. |
|--|--|

8. Zutaten

| |
|---|
| VITALKLEBER, WEIZENstärke, Dextrose, Quellmehle (WEIZEN, Mais), WEIZENmalzmehl, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme). |
|---|

8a. Herkunftsangaben

| | |
|-------|--|
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| ----- | |
| | |
| | |
| | |

9. Deklarationsempfehlung

im fertigen Gebäck nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

| |
|---|
| VITALKLEBER, WEIZENstärke, Dextrose, Quellmehle (WEIZEN, Mais), WEIZENmalzmehl, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure. |
|---|

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

| Brennwert | | Fett | davon gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | davon Zucker | Ballaststoffe | Eiweiß | Salz |
|-----------|-------------|----------|-----------------------------|---------------|--------------|---------------|----------|----------|
| <i>kJ</i> | <i>kcal</i> | <i>g</i> | <i>g</i> | <i>g</i> | <i>g</i> | <i>g</i> | <i>g</i> | <i>g</i> |
| 1571 | 371 | 1,1 | 0,2 | 60 | 20 | 3,9 | 28,2 | 0,005 |

☐ Werte sind analytisch ermittelt.

☒ Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Lieferanten Spezifikationen.

11. Allergene

nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

| Allergengruppe | ja | nein | kk* | Zutaten |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | WEIZENstärke, VITALKLEBER, WEIZENquellmehl, WEIZENmalzmehl. |
| Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Eier und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Fische und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schalenfrüchte daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Senf und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

*kk: Rohstoff mit allergenem Potenzial wird im Betrieb verarbeitet und kann möglicherweise in Spuren enthalten sein.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere dem „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)“ sowie dem „Codex Alimentarius“. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Lagerung der Rohstoffe sowie die Herstellung des Produktes erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage oder online erhältlich.