

**Produkt-Datenblatt**

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900256; 25kg
Artikelname	<b>Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig</b>

**Produktbeschreibung**

Produktart:	Getrockneter Dreistufen-Dinkelvollkorn-Sauerteig
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	bei max 25°C und max 65% rel.LF.,originalverpackt

**Anwendung / Dosierung**

Anwendung / Dosierung	Brotsorte	Mehl-Verh.	Dinkelvollkornsauerteig g/kg Gesamtmehl
	Roggenbrot	100R	ca. 120
	Roggenmischbrot	80R/20W/D	ca. 100
		70R/30W/D	ca. 90
		60R/40W/D	ca. 70
		40R/60W/D	ca. 50
	Weizenmischbrot	20R/80W/D	ca. 35
	Mehlmischungsverhältnis (Mehl-Verh.) R = Roggenmehl W = Weizenmehl D = Dinkelmehl Hinweis: Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig ist Bestandteil der Gesamtmehlmenge. Dinkelbrote und -brötchen müssen aus mindestens 90 % Dinkelerzeugnissen hergestellt sein. Dinkelvollkornbrote und -brötchen müssen mindesten 90 % Dinkelvollkornherzeugnisse enthalten.		

**Sensorik**

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

**Chemisch-physikalische Anforderungen**

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Säuregrad 10% wäss.Lös.	100 ml NaOH/10g	90 - 110 ml NaOH/10g	JU 10.01.203
Trocknungsverl. 103°C, 4h		max. 8,0%	LI 00.500-1

**Mikrobiologische Anforderungen**

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
Bacillus cereus	500 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L00.00-25
E. coli	< 10 KBE/g	§64 LFGB L01.00-54
Enterobacteriaceae	50000 - 100000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-54
Fremdkeime	500000 - 1000000 KBE/g	IDF Standard 153/ISO 13559
Hefen	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37
koag. pos. Staphylokokken	50 - 100 KBE/g	§64 LFGB L00.00-55
Salmonellen	0 KBE/25g	§64 LFGB L00.00-20
Schimmel	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFGB L01.00-37

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
16.08.2018	07.09.2016	09.10.19	1 / 4

**Produkt-Datenblatt**

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900256; 25kg
Artikelname	<b>Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig</b>

**Inhaltsstoffe**

Zutaten:	DINKELvollkornsauerteig, getrocknet
----------	-------------------------------------

**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:
16.08.2018	07.09.2016	09.10.19	<b>2 / 4</b>

**Produkt-Datenblatt**

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900256; 25kg
Artikelname	<b>Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig</b>

**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.

<b>Potenziell allergene Lebensmittel</b>	<b>Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen))</b>
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weizen	Spurenelement
Roggen	Spurenelement
Gerste	Spurenelement
Hafer	Spurenelement
Dinkel	Ja
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
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	Nein
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:
16.08.2018	07.09.2016	09.10.19	<b>3 / 4</b>

**Produkt-Datenblatt**

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900256; 25kg
Artikelname	<b>Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig</b>

<b>Nährwerte</b>		
<b>Parameter</b>	<b>Wert</b>	<b>Einheit</b>
Brennwert kJ	1.429	kJ
Brennwert kcal	339	kcal
Fett	4,5	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8	g/100g
Kohlenhydrate	44,3	g/100g
- davon Zucker	5,3	g/100g
Ballaststoffe	14,7	g/100g
Eiweiß	17,9	g/100g
Salz	0,04	g/100g

Transfettsäuren: max.2g/100g Fett (davon ausgenommen sind natürliche Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. Milchfett)

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.

<b>gültig ab:</b>		<b>ersetzt Version vom:</b>	<b>Druckdatum:</b>	<b>Seite:</b>
16.08.2018		07.09.2016	09.10.19	<b>4 / 4</b>