

SAPORE TRAVIATA

Artikelnummer: 4100217	EAN-code: 5410687094660
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 29.06.2020
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Produktbeschreibung

SAPORE TRAVIATA ist ein getrockneter Roggensauerteig.

Die Ware, die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe sowie die eingesetzte Verpackung entsprechen den allgemeinen nationalen und europäischen lebensmittelrechtlichen Gesetzgebungen, Verordnungen und Richtlinien.

Verwendungshinweis:

Dosierungsempfehlung:

Weizenbrote: 1 - 3 % auf Gesamtmehl

Verarbeitungsempfehlung:

SAPORE TRAVIATA wird unter kontrollierten Bedingungen und der Verwendung von ausgewählten Sauerteigkulturen hergestellt. Da hierbei nur geringe Mengen an Essigsäure entstehen, hat SAPORE TRAVIATA ein mildsaures, vollaromatiches Geschmacksprofil.

Abhängig von der Zugabemenge, kann SAPORE TRAVIATA verschiedene Funktionen erfüllen, die von einer leichten Geschmacksabrundung bei Weiß- oder Vollkornbrot bis hin zur Herstellung von vollaromatischen Roggenbrot reichen.

Bei Weizenbrot wird eine Dosierung von 1 - 3% empfohlen. Eine höhere Dosierung kann bei Spezialbroten vorgenommen werden.

SAPORE TRAVIATA kann für französische Baguettes, italienische Brote (Ciabatta-, Toscana- und Pugliese-Brote, ...) sowie Mehrkorn- und Vollkornbrote verwendet werden.

Als weitere Anwendung kann SAPORE TRAVIATA zum Ausgleich des Geschmacksverlustes bei teilgebackenen und gefrostenen Backwaren eingesetzt werden.

Ab 10 % (auf Roggenmehl), fungiert SAPORE TRAVIATA als Säuerungsmittel für Roggenbrot (direkte Teigführung).

Rechtliche Information

Verkehrsbezeichnung: Deaktivierter ROGGENSAUERTEIG
("deaktivierter Sauerteig" hat die gleiche Bedeutung wie "getrockneter Sauerteig")

Herkunftsland: BE *

* entspricht der Definition des Herkunftslandes in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Bereitstellung von Lebensmittelinformationen für Verbraucher, und bezieht sich auf die Herkunft eines Lebensmittels gemäß der Verordnung über den Zollkodex (Artikel 60 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013). Wenn zusätzliche Informationen zur Herkunft eines der Inhaltsstoffe des Produkts erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Puratos-Ansprechpartner.

Zutatenliste

Fermentiertes ROGGENMEHL, Salz

physikalische und chemische Parameter

Methode	Beschreibung	Spezifikation
C005M001 Säure-Base Titration	Säure (NaOH 0,1N)	70 - 80 ml/10g
C004M001 Thermogravimetrie	Trocknungsverlust	< 7%

Das Produkt wird gemäß eines definierten Probennahmeplans untersucht.

SAPORE TRAVIATA

Artikelnummer: 4100217	EAN-code: 5410687094660
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 29.06.2020
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Sensorik

Beschreibung	
Aussehen:	Pulver
Farbe:	Hellbraun

Nährwertinformationen

 (durchschnittlich je 100 g, (berechnet))

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Fett	1,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,5	g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	<0,5	g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1	g
Transfettsäuren	0	%
Kohlenhydrate	57,9	g
davon Stärke	57,1	g
davon Zucker	0,8	g
davon Polyole	0,0	g
Proteine	10,7	g
Ballaststoffe	15,0	g
Organische Säuren	7,3	g
Alkohol (Ethanol)	0,0	g
Feuchte	5,1	g
Asche	2,3	g
Energie in kcal	341,6	kcal
Energie in kJ	1444,0	kJ
Natrium	0,380	g
Salz	0,950	g

SAPORE TRAVIATA

Artikelnummer: 4100217	EAN-code: 5410687094660
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 29.06.2020
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Allergeninformation

Gemäß VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Allergen	Als Zutat	Mögliche Kreuzkontamination
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+	+
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	-	-
Eier und Eierzeugnisse	-	-
Fisch und Fischerzeugnisse	-	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-	-
Soja und Sojaerzeugnisse	-	-
Milch und Milcherzeugnisse	-	-
Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-	-
Senf und Senferzeugnisse	-	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration über 10 mg/kg	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-

- : nicht enthalten + : enthalten

Kontaminanten

Alle eingesetzten Rohwaren sind Lebensmittelqualität und im Einklang der anwendbaren Gesetzgebung gemäß:

- Mykotoxine (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F)
- Schwermetalle (VO (EU) Nr. 1881/2006 i.d.g.F.)
- Pestizindrückstände (VO (EU) Nr. 396/2005)

Von allen hergestellten Produkten werden im Rahmen eines Monitorings basierend auf einer Risikoanalyse regelmäßig Proben auf o.g. Kontaminanten durchgeführt.

SAPORE TRAVIATA

Artikelnummer: 4100217	EAN-code: 5410687094660
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 29.06.2020
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Indikative Mikrobiologische Grenzwerte

Beschreibung	Richtwert (KBE/g)
Gesamtkeimzahl (KbE / g)	<100.000
Hefen & Schimmelpilze (KbE / g)	<1.000
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
E.Coli (KbE / g)	<10
Coliforme (KbE / g)	<10
Staphylococcus Aureus	<10

GVO

Das Produkt enthält keine GVO-Zutaten und ist nicht kennzeichnungspflichtig nach Verordnung (EU) Nr.1830/2003.

Bestrahlung

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe, es ist keine spezifische Kennzeichnung nach Richtlinie 1999/2/EG erforderlich.

Lagerbedingungen

Allgemeine Lagerbedingungen	Trocken lagern (r.F. max. 65%) zwischen 4 - 25°C. Paletten nicht stapeln.
Lagerbedingungen nach dem Öffnen	Die Verpackung nach jedem Gebrauch sorgfältig verschließen.
Mindesthaltbarkeit	9 Monate

SAPORE TRAVIATA

Artikelnummer: 4100217	EAN-code: 5410687094660
Zolltarifnummer: 19012000	Erstellt am: 29.06.2020
Version: 1.1	Gültig ab: 15.02.2021

Verpackungsinformationen

Verpackung	Palettentyp	Palette	Palettengewicht	Gebindeanzahl
25 kg Papiersack	Holzpalette EU	EU (80 x 120)	675 kg	27

Ernährungsinformationen

Für Veganer geeignet	+
Für Vegetarier geeignet	+
Für ovo-lacto Vegetarier geeignet	+
Glutenfrei	-
Koscher	zertifiziert
Halal	zertifiziert
Alkoholfrei	+
Enthält keine Rohstoffe vom Schwein	+
Bio (entspricht VO (EU) Nr. 834/2007 und VO (EU) Nr. 889/2008)	-

- : nicht geeignet + : geeignet

Datum: 15. Februar 2021	Geprüft und freigegeben durch:  i.A. Markus Langer (QC Coordinator R&D)
--	---

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.