

PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktname	Produktbeschreibung
Relax 100	Deaktivierte Trockenhefe mit hoher Reduktionskraft. Zur Teigentspannung, für verbesserte Maschinengängigkeit und Dehnbarkeit der Teige
Art.-Nr.	EAN Code
100007714	3516660480016
Dosierung	Inhalt
0,1 - 0,3%	10 kg
Verpackungsmaterial	Anzahl VE / Palette
Papiersack mit PE-Innenbeutel	60
Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)	540
Zutaten	

Deaktivierte Trockenhefe, WEIZENmehl

GMO-Status	Konformität
Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003	Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011
Nährwertangaben pro 100 g	
Energie (kJ)	1392,00
Energie (Kcal)	385,00
Fett (g)	1,90
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,60
Kohlenhydrate (g)	56,40
davon Zucker (g)	6,80
Ballaststoffe (g)	9,70
Eiweiß (g)	25,30
Salz (g)	1,27

Allergene

Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Ja	Ja
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Nein	Ja
Milch und -erzeugnisse	Nein	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

Mikrobiologie

Bei unserem Produkt handelt es sich um einen Rohstoff für Backzwecke, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher vorgesehen ist, sondern im Zuge der Weiterverarbeitung einer Temperaturbehandlung unterzogen wird. Hinsichtlich mikrobiologischer Richtwerte orientieren wir uns an den Empfehlungen der DGHM für Getreidemahlerzeugnisse. Eine eventuelle Überschreitung stellt nicht automatisch eine Einschränkung der Verkehrsfähigkeit dar.

Sonstiges

-

Datum	Mrz 22
Version	'005