

Produkt-Datenblatt

Version: 8412/04
Ausgabe: 12. Aug. 2024
Druck: 24. Jan. 2025

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de
www.uldo.de

Testmuster
Standard

MONOFAKTUR Dekor III R

8412

1. Beschreibung

	Bezeichnung	Backzutat			
Verwendung	Reisextrudat (Flakes) zur Verwendung als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.				
Dosierung	% TS		% auf Mehl		
QUID-Angaben	Reis		90	%	%
				%	%
				%	%

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	Extrudat	Farbe	weiß
	-----	Schüttgewicht	ca. 235 g/L
Struktur	frei fließend, ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch	Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschmack
Farbe (EBC)	-	Feuchtigkeit	n.b.

3. Verpackung/ Kennzeichnung

<input checked="" type="checkbox"/>	Sack	15 kg Netto-Inhalt	<input type="checkbox"/>	Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Ultraweiß 120 g/m ²		Material Big Bag		UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898)
Innenfolie	HD-Flachfolie, 20µ, blau				
Gewicht	240 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.				
			Zolltarifnummer	1904.1030	
--	--	EAN-Code		4024429084126	

4. GVO-Information

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

5. Lagerbedingungen

MHD	6 Monate ab Produktionsdatum	Restlaufzeit	4 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 (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizindrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen.
--	---

8. Zutaten

Reisflakes (Reismehl, Zucker, GERSTENmalzmehl, Salz)

8a. Herkunftsangaben

9. Deklarationsempfehlung

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

Reisflakes (Reismehl, Zucker, GERSTENmalzmehl, Salz)

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	g
1651	393	0,7	0,2	88,7	8,1	1,5	7,4	0,68

 Werte sind analytisch ermittelt.

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

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Rohstoff-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"/>	GERSTENmalzmehl
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.

12. Spezielle Ernährungsform

Das Produkt ist für folgende Ernährungsformen geeignet.

Vegetarier	Lacto- Vegetarier	Ovo- Vegetarier	Veganer
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Basierend auf der Zutatenliste. Kreuzkontaminationen werden unter Einhaltung bestmöglicher Herstellungspraxis reduziert, können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere des „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)“ sowie des „Codex Alimentarius“. Das Produkt wurde nicht bestrahlt. Die Herstellung des Produktes erfolgt mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. ULDO ist nach ISO 22000/ FSSC zertifiziert. Ein Sicherheitsdatenblatt ist auf Anfrage oder online erhältlich.