

Produkt-Datenblatt

Version: 8520/02
Ausgabe: 13. Aug. 2024
Druck: 13. Aug. 2024

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 Ackerbohnenmehl

8520

1. Beschreibung

Bezeichnung	Backzutat			
Verwendung	Ackerbohnen-Mehl, aus gereinigten und geschälten Ackerbohnen (<i>Vicia faba</i>) und fein vermahlen. Das Produkt ist nativ und wurde nicht thermisch behandelt und ist damit Enzym-aktiv. Zur Verbesserung der Frischhaltung und Aufhellung der Krumenfarbe bei Gebäcken.			
Dosierung	% TS	0,1-5	% auf Mehl	
QUID-Angaben	Ackerbohnenmehl	100	% %	% %

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	Grieß	Farbe	gelblich
	-----	Schüttgewicht	± g/L
Struktur	frei fließend , ohne Verklumpungen	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	frisch, arteigen, ohne Fremdgeruch	Geschmack	frisch, arteigen, ohne Fremdgeschm
Farbe (EBC)	-	Feuchtigkeit	n.b.

3. Verpackung/ Kennzeichnung

<input checked="" type="checkbox"/> Sack	25 kg Netto-Inhalt	<input type="checkbox"/> Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Ungebleicht, 2-lagig 90 + 70 g/m ²	Ungebleicht, 2-lagig 90 + 70 g/m ² LDPE-matt	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898)
Innenbeschichtung	LDPE-matt		
Gewicht	190 g	190 g	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	
--	--	EAN-Code	4024429085208

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	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 (EU) Nr. 2023/915 über 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

Ackerbohnenmehl

8a. Herkunftsangaben

9. Deklarationsempfehlung

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

Ackerbohnenmehl

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Energie		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>
1228	292	2,3	0,6	46	1,9	2,1	29	0,03

☐ 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Herstellung und Lagerung erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Das Dokument wurde elektronisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage erhältlich. Dieses Dokument unterliegt einer regelmäßigen Aktualisierung, allerdings existiert kein automatisches Informationssystem an den Kunden. Diese Version der Spezifikation ist bis zum Erscheinen einer aktualisierten Ausgabe gültig (siehe Versionsnummer im Dokumentenkopf).