

PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktname

Produktbeschreibung

Tradizy

All-in-one Produkt, aus Hartweizensauerteig, Hefe und Sauerteigbakterien

Art.-Nr.

100017324

EAN Code

3516664320011

Dosierung

3-4%

Inhalt

8 Kg (20 x 400g)

Verpackungsmaterial

Aluminiumverbund-Vacupack + Karton

Anzahl VE / Palette

72

Lagerbedingungen

trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage

540

Zutaten

Inaktiver WEIZENSauerteig (Wasser, WEIZENmehl, Sauerteig Starterkulturen), Trockenhefe (Hefe, Emulgator: Sorbitanmonostearat), Hefeextrakt, Technischer Hilfsstoff: Sonnenblumenöl, Antioxidantien: Ascorbinsäure, Enzyme, Sauerteig Bakterien

GMO-Status

Keine Kennzeichnung gemäß
EU-VO 1829/2003 und 1830/2003

Konformität

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)

1582,00

Energie (Kcal)

372,00

Fett (g)

5,00

davon gesättigte Fettsäuren (g)

0,86

Kohlenhydrate (g)

47,60

davon Zucker (g)

4,90

Ballaststoffe (g)

10,50

Eiweiß (g)

26,80

Salz (g)

1,00

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 die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Sonstiges

-

Datum

Mrz 25

Version

'001