



**Unser Zeichen AL/AW**

**Ansprechpartner** Anika Leidolf  
**Telefon** 069/95055-473  
**E-Mail** Anika.Leidolf@zeelandia.de

**Datum** 08.05.2025

**Basis-Rühr 25kg (900026): Änderung Name und Artikelnummer**

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie die aktuelle Kundeninformation zum Produkt **Basis-Rühr 25kg**.  
Ab Mitte Mai erhalten Sie das Produkt mit neuem Namen und neuer Artikelnummer.

- **Neuer Artikelname:** Basis-Rühr NA 25kg
- **Neue Artikelnummer:** 901018

Bitte ändern Sie in Ihren Systemen für künftige Bestellungen unsere Artikelnummer entsprechend auch ab, vielen DANK.

Die Zutatenliste und Qualität des Produkts bleiben unverändert.

Für etwaige Fragen oder weitere Informationen steht Ihnen Frau Anika Leidolf gerne zur Verfügung.  
Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit und freuen uns auf eine weiterhin gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen,

Zeelandia GmbH & Co. KG

ppa.  
Harald Schäfer

i. V.  
Anne Wilke-Kaloudis



Amtsgericht Frankfurt/Main | HRA 30096  
UST-ID-Nr. DE 216 605 134

ING-Bank, NL der ING-DiBa AG, Frankfurt

**IBAN DE28500210000025010216**

BIC INGBDEFF

Komplementär-GmbH

**Zeelandia GmbH & Co. KG**

Homburger Landstraße 602 | 60437 Frankfurt/Main

**P** 56 02 20 | 60407 Frankfurt/Main

**T** +49 69 95055-0 | **F** +49 69 95055-80

**E** info@zeelandia.de | **W** zeelandia.de

**Zeelanco Verwaltungs GmbH**

**GF** Michael Schleicher, Harald Zech



## Produkt-Datenblatt

|  |                      |
|--|----------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat             | 901018: 25 kg        |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße |                      |
| Artikelname                            | <b>Basis-Rühr NA</b> |

### Produktbeschreibung

|                      |   |
|----------------------|---|
| Produktart:          | Basismischung für Rührkuchen                              |
| Zusatzinformationen: | ehemals 900026 Basis-Rühr 25kg                            |
| MHD:                 | 12 Monate   |
| Lagerbedingungen:    | in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken |

### Anwendung / Dosierung

|                       |                       |         |
|-----------------------|-----------------------|---------|
| Anwendung / Dosierung | Basis Rühr NA         | 1.200 g |
|                       | Vollei                | 600 g   |
|                       | Butter oder Margarine | 600 g   |
|                       | Massengewicht         | 2.400 g |

### Sensorik

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Konsistenz: | Pulver                   |
| Aussehen:   | cremefarben              |
| Geruch:     | arteigen                 |
| Geschmack:  | süß, leicht nach Zitrone |

### Chemisch-physikalische Anforderungen

| Parameter | Sollwert | min. - max. | Methode/Code |
|-----------|----------|-------------|--------------|
|-----------|----------|-------------|--------------|

### Mikrobiologische Anforderungen

| Keimgruppe             | Richtwert/Warnwert | Methode   |
|------------------------|--------------------|-----------|
| mesophile aerobe Keime | 1000000 KBE/g      | ISO 4833  |
| Hefen                  | 1000 KBE/g         | ISO 21527 |
| Schimmel               | 10000 KBE/g        | ISO 21527 |
| Enterobacteriaceae     | 10000 KBE/g        | ISO 21528 |
| Bacillus cereus        | 100 KBE/g          | ISO 7932  |
| Staphylococcus aureus  | 20 KBE/g           | ISO 6888  |
| Salmonellen            | 0 KBE/25g          | ISO 6579  |

### Inhaltsstoffe:

|          |   |
|----------|---|
| Zutaten: | Zucker; WEIZENmehl; WEIZENstärke; Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate); Molkenerzeugnis [MILCH]; Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren); Verdickungsmittel (Xanthan); MagerMILCHpulver; Speisesalz; Aroma; natürliches Aroma; Färbendes Lebensmittel (Curcumaextrakt) |
|----------|---|

### Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur.

Anzugeben sind (bei unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

|            |  |                      |             |        |
|------------|--|----------------------|-------------|--------|
| gültig ab: |  | ersetzt Version vom: | Druckdatum: | Seite: |
| 07.05.2025 |  |                      | 07.05.2025  | 1 / 3  |

## Produkt-Datenblatt

|  |                      |
|--|----------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat             |                      |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße | 901018: 25 kg        |
| Artikelname                            | <b>Basis-Rühr NA</b> |

### Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21.

| Potenziell allergene Lebensmittel                             | Bewertung (ja, nein, Spur (Spurenelement/ Linienallergen)) |
|---|--|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | Ja   |
| Weizen  | Ja   |
| Roggen  | Spurenelement  |
| Gerste  | Spurenelement  |
| Hafer   | Spurenelement  |
| Dinkel  | Spurenelement  |
| Kamut   | Nein   |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                   | Nein   |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                         | Spurenelement  |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                       | Nein   |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                     | Nein   |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                   | Spurenelement  |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose | Ja   |
| Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse             | Nein   |
| Mandel  | Nein   |
| Haselnuss   | Nein   |
| Walnuss   | Nein   |
| Kaschunuss  | Nein   |
| Pekannuss   | Nein   |
| Paranuss  | Nein   |
| Pistazie  | Nein   |
| Makadamia- oder Queenslandnuss                                | Nein   |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                     | Nein   |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                         | Nein   |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                   | Spurenelement  |
| Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder mg/L)             | Nein   |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                      | Nein   |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (1)               | Nein   |

(1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßler

|            |  |                      |             |              |
|------------|--|----------------------|-------------|--------------|
| gültig ab: |  | ersetzt Version vom: | Druckdatum: | Seite:       |
| 07.05.2025 |  |                      | 07.05.2025  | <b>2 / 3</b> |



## Produkt-Datenblatt

|  |                      |
|--|----------------------|
| Artikelnummer Halbfabrikat             | 901018: 25 kg        |
| Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße |                      |
| Artikelname                            | <b>Basis-Rühr NA</b> |

| Nährwerte                     |      |         |
|-------------------------------|------|---------|
| Parameter                     | Wert | Einheit |
| Brennwert kJ                  | 1590 | kJ      |
| Brennwert kcal                | 375  | kcal    |
| Fett                          | 2,4  | g/100g  |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 1,4  | g/100g  |
| Kohlenhydrate                 | 82,9 | g/100g  |
| - davon Zucker                | 46,8 | g/100g  |
| Ballaststoffe                 | 1,3  | g/100g  |
| Eiweiß                        | 4,7  | g/100g  |
| Salz                          | 1,40 | g/100g  |

(1) Transfettsäuren: „Andere Trans-Fettsäuren als solche, die auf natürliche Weise in Fett tierischen Ursprungs vorkommen.“  
max. 2g/100g Fett

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungsverordnung.

|            |  |                      |             |              |
|------------|--|----------------------|-------------|--------------|
| gültig ab: |  | ersetzt Version vom: | Druckdatum: | Seite:       |
| 07.05.2025 |  |                      | 07.05.2025  | <b>3 / 3</b> |