

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**

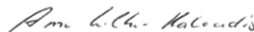
Bitte ändern Sie in Ihren Systemen für künftige Bestellungen unsere Artikelnummer entsprechend auch ab, vielen DANK.

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 Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	901018: 25 kg
Artikelname	Basis-Rühr NA

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); Molkenenerzeugnis [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	Basis-Rühr NA

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	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	901018: 25 kg
Artikelname	Basis-Rühr NA

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	3 / 3