

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700343
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900131:25 kg
Artikelname	Jung Malz-Mehrkorn Basic Pur

Produktbeschreibung

Produktart:	Grundmischung zur Herstellung von Malz-Mehrkornbrot und -brötchen (Malz: 24%)
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Grundrezeptur zur Herstellung von Malz-Mehrkornbrot: Jung Malz-Mehrkorn Basic Pur 3.500 g Weizenmehl, Type 550 3.500 g Roggenmehl, Type 1150 2.200 g Jung Vollkorn-Sauerteig 800 g Hefe 200 g Wasser ca. 7.000 g Teiggewicht ca.17.200 g
-----------------------	---

Sensorik

Konsistenz:	homogene Mischung
Aussehen:	homogene Mischung mit Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Geruch:	typisch
Geschmack:	aromatisch, malzig

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		0 - 13 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,72 - 0,78 kg/l	10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	1000000 - 10000000 KBE/g	ISO 4833-1
Hefen	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Schimmel	5000 - 10000 KBE/g	§64 LFBG L01.00-37
Enterobacteriaceae	10000 - 100000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	10 - 100 KBE/g	ISO 16649-2-M
Bacillus cereus	100 - 1000 KBE/g	§64 LFGB L 00.00-25-M
koag. pos. Staphylokokken	100 - 1000 KBE/g	ISO 6888-1
Salmonellen	0 KBE/ 25g	§64 LFGB L00.00-20

Inhaltsstoffe

Zutaten:	WEIZENkleber; HAFERflocken; WEIZENmalzquellmehl; WEIZENVollkornquellmehl; Leinsamen; Sonnenblumenkerne; Malzmehl (ROGGEN); Speisesalz; WEIZENmalz, geröstet; Sonnenblumenmehl, entölt
----------	---

gültig ab:	ersetzt Version vom:	Druckdatum:	Seite:
16.03.2020	28.11.2019	17.03.2020	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700343
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900131:25 kg
Artikelname	Jung Malz-Mehrkorn Basic Pur

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.

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	Ja
Gerste	Spurenelement
Hafer	Ja
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Spurenelement
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Linienallergen
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose	Spurenelement
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	Nein
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:
16.03.2020	28.11.2019	17.03.2020	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	700343
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900131:25 kg
Artikelname	Jung Malz-Mehrkorn Basic Pur

Nährwerte			
Parameter	Wert	Einheit	
Brennwert kJ	1644	kJ	
Brennwert kcal	392	kcal	
Fett	13,2	g/100g	
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3	g/100g	
Kohlenhydrate	37,0	g/100g	
- davon Zucker	2,6	g/100g	
Ballaststoffe	11,2	g/100g	
Eiweiß	25,7	g/100g	
Salz	6,06	g/100g	

Transfettsäuren: max.2g/100g Fett (davon ausgenommen sind natürliche Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. Milchfett)

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:
16.03.2020	28.11.2019	17.03.2020	3 / 3