

Unser Zeichen AL/AW

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

Datum 22.04.2025

Basis-Biskuit 25kg (900018) / Basis-Biskuit 10kg (900017): Änderung der Zutatenliste

Sehr geehrte Damen und Herren,


anbei erhalten Sie die aktuelle Kundeninformation zum Produkt „Basis-Biskuit“.
 Ab April erhalten Sie das oben genannte Produkt mit einer neuen Rezeptur.
 Die Rezepturänderung erfolgt, um eine gleichbleibende Qualität und Funktionalität zu gewährleisten.
 Nachfolgend aufgeführt sind die alte und die neue Zutatenliste im Vergleich. Die Änderungen sind farbig hervorgehoben.

Zutatenliste ALT	Zutatenliste NEU
Zucker	Zucker
WEIZENmehl	WEIZENmehl
WEIZENstärke	WEIZENstärke
Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren)	Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren)
MagerMILCHpulver	MagerMILCHpulver
Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate)	Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate)
Speisesalz	Speisesalz
Verdickungsmittel (Xanthan)	Verdickungsmittel (Guarkernmehl)

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	701133
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900017: 10 kg; 900018: 25 kg
Artikelname	Basis-Biskuit

Produktbeschreibung

Produktart:	Basismischung für Biskuit-Böden und -Rouladen
Zusatzinformationen:	
MHD:	12 Monate
Lagerbedingungen:	in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung / Dosierung	Basis-Biskuit	1.000 g
	Vollei	600 g
	Wasser	200 g
	Massengewicht	1.800 g

Sensorik

Konsistenz:	Pulver
Aussehen:	cremefarben
Geruch:	arteigen
Geschmack:	süß

Chemisch-physikalische Anforderungen

Parameter	Sollwert	min. - max.	Methode/Code
Trocknungsve.103°C, 2h		4,4 - 7,4 %	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,76 - 0,82 kg/l	10.01.211

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Richtwert/Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	100000 - 1000000 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	1000 - 10000 KBE/g	ISO 21528-2
E. coli	100 - 1000 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	ISO 6579 mod.

Inhaltsstoffe:

Zutaten:	Zucker; WEIZENmehl; WEIZENstärke; Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren); MagerMILCHpulver; Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate); Speisesalz; Verdickungsmittel (Guarkernmehl)
----------	--

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:
01.04.2025		29.01.2025	17.04.2025	1 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	701133
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900017: 10 kg; 900018: 25 kg
Artikelname	Basis-Biskuit

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	Linienallergen
Hafer	Linienallergen
Dinkel	Spurenelement
Kamut	Nein
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	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	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:
01.04.2025		29.01.2025	17.04.2025	2 / 3

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer Halbfabrikat	701133
Artikelnummer Fertigware/Packungsgröße	900017: 10 kg; 900018: 25 kg
Artikelname	Basis-Biskuit

Nährwerte		
Parameter	Wert	Einheit
Brennwert kJ	1587	kJ
Brennwert kcal	374	kcal
Fett	3,2	g/100g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100g
Kohlenhydrate	81,8	g/100g
- davon Zucker	41,3	g/100g
Ballaststoffe	1,6	g/100g
Eiweiß	3,9	g/100g
Salz	1,58	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:
01.04.2025		29.01.2025	17.04.2025	3 / 3