

EAN	<b>4014517186085</b>	Seite	1/5
Artikelname	<b>HEFETEIG 5 PLUS</b>	Druck	30.01.2023

Artikelnummer: 18608 (Halal, Kosher Zertifiziert)

## Verkehrsbezeichnung

Aroma

## Zusammensetzung

Bestandteile:	E-Nr.	von %	bis %
---------------	-------	-------	-------

### Aromatisierende Bestandteile

natürliche Aromastoffe

Aromastoffe E 260,  
E 260

Aromaextrakte E 422,  
E 1518,  
E 307

### Andere Bestandteile

Stärke 90 100

Maltodextrin <10

Stärkenatriumoctenylsuccinat E 1450 <2

Propylenglycol E 1520 <2

Siliciumdioxid E 551 <2

Gummi arabicum E 414 <0,1

Ascorbinsäure E 300 <0,1

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)

## Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack: sahnig, buttrig, frisch, Malznote

Farbe: gelblich

Konsistenz: pulverisiert

## Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20			nicht bestimmt
Brix	%			nicht bestimmt
Dichte	g/cm3			nicht bestimmt

## Dosierungsempfehlung

Dosierung: 5g : 1000g

Dosierung (max)\*: keine

\*Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 und Verordnung (EG) Nr. 1334/2008

EAN	4014517186085	Seite	2/5
Artikelname	HEFETEIG 5 PLUS	Druck	30.01.2023

#### Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
<b>Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008</b>			<b>Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*</b>		
Estragol	mg/kg	0,0	Triethylcitrat	g/kg	0
Safrol	mg/kg	0,0	(E 100) Kurkumin	g/kg	0,00
Methyleugenol	mg/kg	0,0	(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00
Beta-Asaron	mg/kg	0,0	(E 151) Brillantschwarz PN	g/kg	0,00
Blausäure	mg/kg	0,0	(E 104) Chinolingelb	g/kg	0,00
Cumarin	mg/kg	0,1	(E 120) Echtes Karmin	g/kg	0,00
Menthofuran	mg/kg	0,0	(E 102) Tartrazin	g/kg	0,00
Pulegon	mg/kg	0,0	(E 110) Gelborange S	g/kg	0,00
Quassin	mg/kg	0,0	(E 124) Cochenillerot	g/kg	0,00
Teucrin A	mg/kg	0,0	(E 129) Allurarot	g/kg	0,00
Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0,0	(E 122) Azorubin	g/kg	0,00
<b>Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*</b>			(E 131) Patentblau V	g/kg	0,00
Propylenglykol	g/kg	1	Aluminiumgehalt	mg/kg	0,0
Triacetin	g/kg	0			

\*aufgeführt werden nur begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem. VO (EG) 1333/2008 und höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012, die bei Dreidoppel verwendet werden.

#### Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	ON
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	10000
Hefen	KBE/g	100
Schimmel	KBE/g	100
E. coli	KBE/g	neg.
Coliforme Keime	KBE/g	neg.
Salmonellen	KBE/25g	neg.

KBE = Koloniebildende Einheit, ON = oberer Richtwert, neg. = negativ

EAN	4014517186085	Seite	3/5
Artikelname	HEFETEIG 5 PLUS	Druck	30.01.2023

#### Nährwertdeklaration\*

	Einheit	Wert
Energie (kJ)	kJ	1460
Energie (kcal)	kcal	344
Fett	g/100g	0,1
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,0
Kohlenhydrate	g/100g	85,6
- Zucker	g/100g	0,5
Ballaststoffe	g/100g	0,1
Eiweiß	g/100g	0,3
Salz	g/100g	0,08

\* Diese Angaben wurden auf der Basis der Rezeptur nach Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

#### Allergenkennzeichnung

Allergene im Sinne des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Allergen	Ja	KK*	Nein	Allergen	Ja	KK*	Nein
Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pekannüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Paranüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dinkel und draus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Roggen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gerste und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schwefeldioxid, Sulfite in konz. >10mg/kg als SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Erdnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fisch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Krebstiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaschunüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\*mögliche Kreuzkontamination über Produktionslinie und/oder Zutaten.

EAN	4014517186085	Seite	4/5
Artikelname	HEFETEIG 5 PLUS	Druck	30.01.2023

### Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält gemäß der Verordnungen (EG) Nr.1829/2003 und Nr. 1830/2003 keine Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder aus GVO gewonnen werden. Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit GVO bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf einzelne Zutaten.

Somit unterliegt das Produkt nicht der Kennzeichnungspflicht der vorstehend genannten Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung.

### Lebensmittelrechtlicher Hinweis

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 sowie der Verordnung (EU) Nr. 872/2012 in der jeweils gültigen Fassung.

Für seine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

### Bestätigung bezüglich einer Behandlung mit ionisierender Strahlung

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt sowie dessen Zutaten nach den uns vorliegenden Unterlagen und Erkenntnissen nicht mit ionisierender Strahlung behandelt wurden.

### Bestätigung bezüglich der Verwendung von Nanotechnologie

Hiermit bestätigen wir, dass das Produkt und die darin enthaltenen Zutaten keiner Kennzeichnungspflicht für Nanomaterialien nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 unterliegen.

### Ernährungsstatus

	Ja	Nein
Das Produkt ist für die vegetarische* Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Produkt ist für die vegane** Ernährung geeignet:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Vegetarisch geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind, außer Milch-, Eiprodukte und Honig, und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine anderen Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

\*\* Vegan geeignet: Erzeugnisse, die nicht tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen, Enzyme und Verarbeitungshilfsstoffe) tierischen Ursprungs, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form, zugesetzt oder verwendet worden sind.

Bitte beachten Sie, dass der Eintrag von Spuren tierischer Produkte nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

### Ländertauglichkeit

Bezeichnung	Ja	Nein	Hinweis
US-Tauglichkeit*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\*Alle verwendeten Rohstoffe dieses Produktes entsprechen den US FEMA / FDA GRAS Vorschriften sowie den Anforderungen des CFR - Code of Federal Regulations Title 21. Mögliche Einfuhrbedingungen, Verwendungsbeschränkungen sowie Kennzeichnungsanforderungen sind durch den Weiterverarbeiter zu prüfen.

EAN	<b>4014517186085</b>	Seite	5/5
Artikelname	<b>HEFETEIG 5 PLUS</b>	Druck	30.01.2023

### Zertifizierungen

Kosher zertifiziert: ☒ Ja ☐ Nein  
18608

Halal zertifiziert: ☒ Ja ☐ Nein  
18608

Bio zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein

### Sicherheitsdatenblatt gemäß VO (EG) 1907/2006

Sicherheitsdatenblatt: ☐ Ja ☒ Nein  
SDB auf Anfrage erhältlich

### Lagerbedingungen und MHD

Lagerbedingungen 15-20°C im verschlossenen Original - Behälter

MHD: 18 Monate  
ab Herstellung

### Verpackung

Gebindeart/-größe: 5 kg PP-Eimer

Wir bestätigen, dass unsere Verpackungen den gesetzlichen Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in ihren jeweils gültigen Fassungen entsprechen.

Verpackungen aus Kunststoff entsprechen ferner der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, in der jeweils gültigen Fassung.

Die Verpackungen sind für den jeweils vorgesehenen Verwendungszweck geeignet.

### Ansprechpartner

Wenn Sie zu diesem Produkt Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner in unserem Customer Service.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.  
Dieses Dokument unterliegt keinem aktiven Änderungsdienst.