

EAN	4014517728148	Seite	1/5
Artikelname	HEFETEIG PRIMA AROMA	Druck	17.03.2021

Artikelnummer: 72814 (Kosher Zertifiziert)

Verkehrsbezeichnung

Aroma

Zusammensetzung**Bestandteile:** E-Nr. von % bis %**Aromatisierende Bestandteile**

Aromastoffe

Aromaextrakte

natürliche Aromastoffe

Andere Bestandteile

Wasser 90 100

Xanthan E 415 <2

Saflorkonzentrat <0,1

Kann Spuren enthalten von: Eier sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose), Mandeln und daraus hergestellte Erzeugnisse, Haselnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Walnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Pistazien und daraus hergestellte Erzeugnisse

Sensorische Beschreibung

Geruch/Geschmack: arttypisch, leicht Vanille, Bittermandelabrundung

Farbe: gelb

Konsistenz: dickflüssig

Analytische Daten

Analyse	Einheit	von	bis	Hinweis
pH-Wert				nicht bestimmt
Brechungsindex	nD20	1,331	1,341	
Brix	%			nicht bestimmt
Dichte	g/cm3	0,99	1,01	

Dosierungsempfehlung

Dosierung: 5g : 1000g

Dosierung (max)*: keine

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

EAN	4014517728148	Seite	2/5
Artikelname	HEFETEIG PRIMA AROMA	Druck	17.03.2021

Limitierende Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Einheit	Wert	Bezeichnung	Einheit	Wert
Active Principles gem. Anh. III Teil B VO (EG) Nr. 1334/2008			Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*		
Estragol	mg/kg	0,0	(E 104) Chinolingelb	g/kg	0,00
Safrol	mg/kg	0,0	(E 120) Echtes Karmin	g/kg	0,00
Methyleugenol	mg/kg	0,0	(E 102) Tartrazin	g/kg	0,00
Beta-Asaron	mg/kg	0,0	(E 110) Gelborange S	g/kg	0,00
Blausäure	mg/kg	0,0	(E 124) Cochenillerot	g/kg	0,00
Cumarin	mg/kg	0,0	(E 129) Allurarot	g/kg	0,00
Menthofuran	mg/kg	0,0	(E 122) Azorubin	g/kg	0,00
Pulegon	mg/kg	0,0	(E 131) Patentblau V	g/kg	0,00
Quassin	mg/kg	0,0	Aluminiumgehalt	mg/kg	0,0
Teucrin A	mg/kg	0,0	Höchstmengenbegrenzte Aromastoffe gem. VO (EU) 872/2012*		
Thujon (alpha- und beta-)	mg/kg	0,0	Hexa-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Begrenzende Lösungsmittel, Farbstoffe gem VO (EG) 1333/2008*			tr-2, tr-4-Nonadienal	mg/kg	0,0
Propylenglykol	g/kg	0	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	mg/kg	0,0
Triacetin	g/kg	0	Hepta-2,4-dienal	mg/kg	0,0
Triethylcitrat	g/kg	0	2,4-Decadienal	mg/kg	0,0
(E 100) Kurkumin	g/kg	0,00	Sonstige		
(E 133) Brillantblau FCF	g/kg	0,00	Maltol	g/kg	0,00
(E 151) Brillantschwarz PN	g/kg	0,00	Ethylmaltol	g/kg	0,00
			Ethylvanillin	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	4014517728148	Seite	3/5
Artikelname	HEFETEIG PRIMA AROMA	Druck	17.03.2021

Nährwertdeklaration*

	Einheit	Wert
Energie (kJ)	kJ	5
Energie (kcal)	kcal	1
Fett	g/100g	0,0
- Gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,0
Kohlenhydrate	g/100g	0,0
- Zucker	g/100g	0,0
Ballaststoffe	g/100g	0,6
Eiweiß	g/100g	0,0
Salz	g/100g	0,12

* 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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	4014517728148	Seite	4/5
Artikelname	HEFETEIG PRIMA AROMA	Druck	17.03.2021

Information zur Gentechnik

Das vorliegende Produkt enthält keine Rohstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen werden und unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 sowie Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung.

Durch die Verwendung des Produktes ist keine GVO-Kennzeichnung des Lebensmittels erforderlich.

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 Verwendungsbeschränkungen sind bei der Weiterverarbeitung zu beachten.

EAN	4014517728148	Seite	5/5
Artikelname	HEFETEIG PRIMA AROMA	Druck	17.03.2021

Zertifizierungen

Kosher zertifiziert: ☒ Ja ☐ Nein
72814

Halal zertifiziert: ☐ Ja ☒ Nein

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
Nach dem Öffnen kühl bei 3 - 5°C lagern und zügig verbrauchen.

MHD: 18 Monate
ab Herstellung

Verpackung

Gebindeart/-größe: 25 L PE-Kanister

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.