

Siebin	Form 3.4.01	Stand: 02.04.2014
	Produktspezifikation	Version: 02 Seite 1 von 4

Artikel-Nr.: 2270010

Produktbezeichnung: **Blitz-Biskuit / Blitz Bisquit**

Artikel-Nr.: **2270010**

1. Verkehrsbezeichnung: Backmittel für Feine Backwaren

Zutaten <i>[Allergene in eckigen Klammern*]</i> :		
Maisstärke		>50-60 %
Glucosesirup		>10-20 %
Emulgatoren E472b, E475		≥2-10 %
Säuerungsmittel Glucono-delta-Lacton und Diphosphate		≥2-10 %
Salz		≥2-10 %
MAGERMILCHPULVER		≥2-10 %
Backtriebmittel Natriumcarbonate		≥2-10 %
Aroma		<2 %

* Angaben gem. Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011. Evtl. Kreuzkontaminationen sind nicht berücksichtigt.

QUID: entfällt

Kennzeichnung bei unverpackter Ware: (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

kennzeichnungsfrei

MARTIN BRAUN · GRUPPE		
Siebin	Form 3.4.01	Stand: 02.04.2014
	Produktspezifikation	Version: 02 Seite 2 von 4

Artikel-Nr.: 2270010

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	weiß
Geruch:	arttypisch, säuerlich
Geschmack:	salzig
Konsistenz:	freifließendes Pulver

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Wassergehalt (%)	< 10	IR-Trocknung, 130 °C, 15'

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	20.000/g	ASU L 06.00-18
Hefen	200/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	200/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	10/g	ASU L 01.00-34
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	10 kg Polybeutel im Umkarton
Mindesthaltbarkeit:	450 Tage
Lagerbedingungen:	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen

Siebin	Form 3.4.01	Stand: 02.04.2014
	Produktspezifikation	Version: 02 Seite 3 von 4

Artikel-Nr.: 2270010

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:

Biskuitböden

für 4 Böden, 28cm Ø, 635g

Rezept:	Herstellung / Anwendung:
800,00 g Vollei 320,00 g Wasser 600,00 g Zucker 340,00 g Weizenmehl 240,00 g Weizenstärke 240,00 g Blitz-Biskuit / Blitz Bisquit 2540,00 g Gesamtmenge	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alle Zutaten zusammen ca. 6-10 Minuten aufschlagen. ➤ Backtemperatur: ca. 190-200°C (30-40°C unter Brötchenbacktemperatur) ➤ Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

7. Nährwertangaben:

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	1549 / 367
Fett in g	9,7
- davon gesättigte Fettsäuren in g	9,3
Kohlenhydrate in g	64,0
- davon Zucker in g	4,7
Ballaststoffe in g	0,5
Eiweiß (N x 6,25) in g	1,9
Salz (berechnet) in g	9,2
Broteinheiten	5,4

Siebin	Form 3.4.01	Stand: 02.04.2014
	Produktspezifikation	Version: 02 Seite 4 von 4

Artikel-Nr.: 2270010

8. Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*:

Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EG) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite (als SO ₂)	≤ 6 ppm
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+ : ist Rezepturbestandteil

- : ist nicht vorhanden

Alle Angaben zu den Rohstoffen basieren auf Informationen unserer Vorlieferanten.

Dieses Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht der VO (EG) 178/2002 und seinen Folgeversionen, dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und seinen Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung.

Die produktspezifischen Angaben stellen eine Beschreibung des Erzeugnisses dar. Insbesondere bei Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung und demzufolge in ihren Eigenschaften auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren, damit die anwendungsspezifischen Merkmale gewahrt bleiben.

Hinweis

Zu identischen Versionsnummern eines Artikels können mehrere gültige Spezifikationen mit unterschiedlichem Erstelldatum existieren. Durch ständig z.B. ernteabhängige Aktualisierung der einzelnen Rezepturbestandteile können minimale Schwankungen im Nährwertprofil des Artikels resultieren.

(004)

Erstellt am: 01.09.2014

Gültig seit: 10.10.2012

Ausgedruckt am: 05.09.2014

Diese Produktspezifikation wurde durch ein zentrales Rezepturverwaltungssystem erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.