

**Artikel-Nr.: 3400033****Produktbezeichnung: Bio-Dinkelback****Artikel-Nr.: 3400033****1. Bezeichnung des Lebensmittels: Flüssiger Bio Dinkelvorteig****Zutaten** *[Allergene in GROSSBUCHSTABEN] :*

Wasser

Bio DINKELVOLLKORNMEHL

Bio DINKELVOLLKORNQUELLMEHL

Bio Hefe

Laktobazillen

Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Enzyme *[WEIZEN]*

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

QUID: entfällt**Zusatzstoffkennzeichnung bei unverpackter Ware:** (gemäß §5 LMZDV)

kennzeichnungsfrei



Artikel-Nr.: 3400033

2. Sensorische Merkmale:

Farbe:	braun
Geruch:	arttypisch, säuerlich
Geschmack:	säuerlich, fruchtig
Konsistenz:	flüssig

3. Chemisch-physikalische Parameter:

Parameter	Wert	Methode
Trocknungsrückstand (%)	ca. 15	IR-Trocknung
Säuregrad (ml 1 m NaOH/g)	ca. 25	titrimetrisch

4. Mikrobiologie:

Parameter	max. Wert	Methode
Gesamtkeimzahl (ohne Milchsäurebildner)	10.000/g	ASU L 06.00-18
Schimmelpilze	1.000/g	ASU L 01.00-37
Hefen	1.000.000/g	ASU L 01.00-37
Coliforme Keime	100/g	ASU L 01.00-54
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	ASU L 00.00-20

5. Verpackung/Haltbarkeit/Lagerbedingungen:

Verpackung:	10 kg Kanister
Mindesthaltbarkeit:	42 Tage
Lagerbedingungen:	2-8°C, rF <70%, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor direkter Sonneneinstrahlung und Fremdgeruch geschützt



Artikel-Nr.: 3400033

6. Grundrezept / Anwendung / Dosierungsempfehlung:**Dosierungsempfehlung**

Herstellung: / Anwendung
➤ 10% bezogen auf die Mehlmenge

7. Nährwertangaben (bezogen auf den Artikel):

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (berechnet)	Wert
Energie in kJ / kcal	427 / 101
Fett in g	1,0
- davon gesättigte Fettsäuren in g	0,2
Kohlenhydrate in g	18,0
- davon Zucker in g	2,0
Ballaststoffe in g	2,0
Eiweiß in g	4,0
Salz in g	0,1
Broteinheiten	1,5



Artikel-Nr.: 3400033

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



Rechtsgrundlage ist die Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011.

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	+
-Weizen	S
-Roggen	-
-Gerste	-
-Hafer	-
-Dinkel	+
-Kamut	-
-Hybridstämme	-
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	-
-Mandel	-
-Haselnuss	-
-Walnuss	-
-Kaschunuss	-
-Pecannuss	-
-Paranuss	-
-Pistazie	-
-Macadamianuss	-
-Queenslandnuss	-
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	-
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	-

+: ist Rezepturbestandteil

S: kann in Spuren vorhanden sein

-: ist kein Rezepturbestandteil

 MARTIN BRAUN GRUPPE		
 AGRANO	Form 3.4.01	Stand: 01.06.2016
	Produktspezifikation	Version: 03 Seite 5 von 5

Artikel-Nr.: 3400033

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.

(001)

Erstellt am: 05.07.2022

Gültig seit: 17.02.2010

Ausgedruckt am: 05.07.2022

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