

# PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktnummer	Produktbeschreibung
Fala Hefe extra stark	Frische Backhefe mit extra starker Triebkraft, für industrielle Anwendungen.
Art.-Nr.	EAN Code
100013677	4103560000056
Dosierung	Inhalt
-	10 kg (20 x 500 g)
Verpackungsmaterial	Anzahl VE / Palette
Cellophan + Karton	80
Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
gekühlt bei 0°C bis 10°C (opt. 4°C)	35
Zutaten	
Hefezellen (Saccharomyces cerevisiae)	
GMO-Status	Konformität
Keine Kennzeichnung gemäß EU-VO 1829/2003 und 1830/2003	Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011
Nährwertangaben pro 100 g	
Energie (kJ)	465,00
Energie (Kcal)	111,00
Fett (g)	1,80
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,30
Kohlenhydrate (g)	4,50
davon Zucker (g)	3,70
Ballaststoffe (g)	8,50
Eiweiß (g)	15,00
Salz (g)	0,05

Allergene		
Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein	Nein
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Milch und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

### Mikrobiologie

Bei diesem Hefeprodukt handelt es sich um einen Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die genannten Richtwerte orientieren sich an der von der COFALEC veröffentlichten allgemeinen Charakterisierung von Backhefe. Eine eventuelle Überschreitung stellt nicht automatisch eine Einschränkung der Verkehrsfähigkeit dar.

Coliforme Keime	< 1000 KBE/g
Staphylococcus aureus	< 10 KBE/g
Salmonellen	neg./25g

### Sonstiges

Datum	Okt 23
Version	'003