erhalten am 23.10.2023
STAV 211961

PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	Produktbeschreibung
Dinkelvollkornbrot	Fertigmischng zur Herstellung von Dinkelvollkornbrot

Art.-Nr.	EAN Code
100005248	4250348500984

Dosierung	Inhalt
100,00%	25 kg

Verpackungsmaterial	Anzahl VE / Palette
Papiersack mit PE-Innenbeutel	28

Lagerbedingungen	Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage
trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)	270

Zutaten

DINKELvollkornmehl, DINKELflocken, Sonnenblumenkerne, DINKELschrot, WEIZENquellmehl, Kartoffelflocken, ROGGENsauerteig getrocknet, Apfelfaser, Speisesalz, MagerJOGHURTpulver, Stabilisator: Guarkernmehl, GERSTEN- und WEIZENmalzmehl, WEIZENkleber, Zucker, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat.

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)	1498,00
Energie (Kcal)	358,00
Fett (g)	10,50
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1,30
Kohlenhydrate (g)	52,40
davon Zucker (g)	3,00
Ballaststoffe (g)	9,40
Eiweiß (g)	13,80
Salz (g)	2,25

www.lesaffre.de
Lesaffre Deutschland GmbH Telefon: +49 (0) 7851 8861-0 info.lesaffre-de@lesaffre.com
Asmussen GmbH Telefon: +49 (0) 4121 4672-0 info.asmussen@lesaffre.com

Allergene

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

Mikrobiologie

Bei unserem Produkt 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 mikrobiologischen Eigenschaften entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005.

Sonstiges

-

Datum	Okt 23
Version	´003

Lesaffre Deutschland GmbH
Asmussen GmbH

Telefon: +49 (0) 7851 8861-0
Telefon: +49 (0) 4121 4672-0

www.lesaffre.de
info.lesaffre-de@lesaffre.com
info.asmussen@lesaffre.com