

PURA FARIN HydroSoft®

Art. Nr.: 100883
EAN Nr.: 4025819002676
Ref. Nr.: 20141210

20220501

erhalten am 25.02.2025
STAV 202496

Beschreibung

PURA FARIN HydroSoft® ist ein hydro-thermisch veredeltes Weizenmehl, das als natürliche Backzutat für eine verbesserte Frischhaltung und längere Haltbarkeit in Backwaren sorgt. PURA FARIN HydroSoft® verbessert das Wasserrückhaltevermögen und verlangsamt die Retrogradation der Stärke. PURA FARIN HydroSoft® verleiht Gebäcken ein höheres Volumen und eine softe und wattige Krumenstruktur. Sowohl bei vorgebackenen als auch ungebackenen tiefgekühlten Backwaren unterstützt PURA FARIN HydroSoft® den Hefetrieb. PURA FARIN HydroSoft® ist somit die ideale Clean Label-Zutat im Backbereich. Details zur Applikationsbreite erhalten Sie auf Anfrage.

Zutaten:

Weizenmehl

Deklaration im Endgebäck:

Weizenmehl

Dosierung / Rezeptur:

2 – 10% (Dosierung ist rezepturabhängig)

Eigenschaften

Erscheinung:

Weißliches Pulver

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]:		max. 10
Partikelgröße [%]	<300 µm	min. 90

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl [KBE/g]:	< 10.000
Hefen u. Schimmelpilze [KBE/g]:	< 1.000
E.coli [KBE/g]:	< 10
Salmonellen [in 25g]:	neg.

PURAFARIN HydroSoft®

Art. Nr.: 100883

20220501

Ref Nr.: 20141210

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1545/369
Fett [g]	1,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,2
Kohlenhydrate [g]	74,9
davon Zucker [g]	3,1
Ballaststoffe [g]	3,7
Eiweiß [g]	11,1
Salz** [g]	0,001

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 * Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 15 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

PURAFARIN HydroSoft®

Art. Nr.: 100883

20220501

Ref Nr.: 20141210

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren 'Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen'.