

Produktname	Brioche - Mehl
Produktbeschreibung	Mehlmischung zur Herstellung köstlicher Brioche
Zutaten	Weizenmehl , Butterpulver 16% (Butter 90%, Milchproteine, Molkepermeat, Emulgator E471) Zucker, Emulgatoren : E471 - E481, Weizengluten, Salz, Eigelbpulver; deaktivierter Weizensauerteig, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzextrakt Mehlbehandlungsmittel: E300, Farbstoff: E160aii Enzyme (Maltogenic α -amylase, α -amylase, Xylanase).
Allergene / Kreuzkontaminierung	kann Spuren von Soja und Sesamkörnern enthalten

Merkmale		
Optik : Pulver	Farbe : beige / hellgelb	Geruch / Geschmack : süß , Butter

Anleitung		Nährwerte (Durchschnittswerte für 100g)	
Mehlmischung	1000 g	Energiewert	1852 kJ 440 kcal
Wasser	275 g	Fett	15,2 g davon gesättigte Fettsäure 10 g
Eier	265 g	Kohlenhydrate	62,7 g davon Zucker 14,1 g
Hefe	40 g	Ballaststoffe	2,7 g
		Eiweiß	11,9 g
		Salz	1,4 g

Kontamination (Analysen werden nicht regelmäßig durchgeführt)			
Microbiologie	Untersuchung	Grenzwert m (Toleranz M = 10m)	Gemäß Rundschreiben Nr. 5788 vom ANMF
	E.Coli	<10/g	
	ASR à 46°C	<10/g	
	Staphylokokken nach ausflocken +	<10/g	
	Salmonellen	Abs/25g	
	Schmutz Test NF ISO	<50/50g Insektenpartikel und Milben <1/50g Nagetierhaare und Teilchen	
Pestizide:	gemäß EU-Verordnung CE 396/2005, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		
Mykotoxine:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		
Schwermetalle:	gemäß EU-Verordnung 1881/2006/CE, deren Durchführungsbestimmungen und Änderungen		

GVO	Bestrahlung
Gemäß Verordnungen CE 1139/98, 50/2000, 1829/2003 und 1830/2003 wird keine spezielle Kennzeichnung verlangt.	Die Inhaltsstoffe dieses Produkts weisen keine Bestrahlung auf - gemäß den übermittelten Informationen der Zulieferer.

Verpackung	Haltbarkeit
Papiersäcke, Nettogewicht Sack : 25 kg Palettisierung: 36 Sack auf der Palette (80 x 120) Identifizierung mit Artikelnummer, MHD und Lot-Nummer, Produktionsdatum, Uhrzeit der Verpackung und Nummer der Verpackung	Vor Wärme und Feuchtigkeit schützen. Produkt kann austrocknen. Den Mehlsack nach Gebrauch gut wiederverschließen. Mindesthaltbarkeit: 6 Monate

Diese Daten können je nach Ernte und dessen Ort abweichen.