

SCHNEE WEIZEN®

Vollkorn-Mikrogranulat

Art. Nr.: 100842

EAN Nr.: 4025819108538

Ref. Nr.: 20231228

Beschreibung

SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat ist eine Vollkornspezialität zur Herstellung von Weizenvollkornmehl. SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat basiert auf den äußeren Fraktionen des Weizenkorns, welche in einem mehrstufigen Prozess gewonnen, veredelt und konditioniert werden. SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat ergibt in Verbindung mit hellen Auszugs- bzw. Typenmehlen ein Vollkornmehl, welches alle Bestandteile des Weizenkorns in seinen natürlichen Proportionen enthält.

Zutaten:

Weizen-Vollkornfraktion

Deklaration im Endprodukt:

Bei Anwendung gemäß der unten aufgeführten Dosierung, lautet die Verkehrsbezeichnung **Weizenvollkornmehl**.

Rezepturen zur Herstellung Ihres eigenen Weizenvollkornmehls:

Weizenmehl Type 405 [%]	80
SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat [%]	20
Weizenvollkornmehl [%]	100

Weizenmehl Type 550 [%]	82
SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat [%]	18
Weizenvollkornmehl [%]	100

Weizenmehl Type 812 [%]	84
SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat [%]	16
Weizenvollkornmehl [%]	100

Auch ist eine geringere Dosierung machbar. Bspw. kann bei einer Zugabe von 9 kg SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat zu 91 kg Weizenmehl Type 550 die Auslobung lauten: „enthält 50 % Vollkorn“.

Dosierungshinweis für den Einsatz außerhalb von Deutschland:

Basis für die Dosierung des SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat sind die Nährwerte von Weizenvollkornmehl in den natürlichen Schwankungsbreiten. Sollten die o.g. Typenmehle nicht verfügbar sein, ist bei der Dosierung des Vollkorn-Mikrogranulates sicherzustellen, dass die Nährwerte des SCHNEE WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat Vollkornmehls erreicht werden. Die Dosierung kann somit sowohl unter als auch über den oben empfohlenen Dosierungen liegen.

SCHNEE WEIZEN® Vollkorn-Mikrogranulat

Art. Nr.: 100842

Ref. Nr.: 20231228

Eigenschaften

Erscheinung: cremefarbenes Pulver

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]: max. 9

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1288/ 310
Fett [g]	7,3
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,22
Kohlenhydrate [g]	26,8
davon Zucker [g]	2,9
Ballaststoffe [g]	39,5
Eiweiß [g]	15,5
Salz** [g]	0,027

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 9 Monate.

Kühl (5-18 °C), trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 kg Kunststoffpalette 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

SCHNEE WEIZEN® Vollkorn-Mikrogranulat

Art. Nr.: 100842

Ref. Nr.: 20231228

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.

Sonstiges:

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

Das Produkt ist für den Einsatz in Heißanwendungen vorgesehen.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden 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 oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".