

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30953005**
 Artikelname **Jung Vollkornkrüstchen**

Seite 1/4

Lenkungsstatus

gültig ab:	Versions-Nr.:	ersetzt Version vom:
22.08.2017	4	25.04.2016

Produktbeschreibung

Produktart: Grundmischung für Weizenvollkorngebäck
 Verpackung : Sack
 Nettogewicht: 25 kg
 Palettierung: 8 Lagen zu je 3 Sack. Jede Lage 2 Säcke längs, 1 Sack quer. Jede Lage versetzt.
 GTIN-Code: 04027358953051
 MHD: 12 Monate
 Lagerbedingungen: in ungeöffnetem Originalgebinde bei 18 - 25°C und trocken

Anwendung / Dosierung

Anwendung/Dosierung:	Jung Vollkornkrüstchen:	10.000 g
	Hefe:	400 g
	Wasser, ca.:	6.500 g
	Gesamtgewicht Teig:	16.900 g

Sensorik

Konsistenz: homogene Mischung
 Aussehen: pulverförmige Mischung
 Geruch: aromatisch, malzig
 Geschmack: arttypisch, leicht salzig

Chemisch- physikalische Anforderungen

Parameter	Einheit	Sollwert	min.	max.	Methode/Code
Trocknungsverl. 102°C, 2h	%	12	10,5	13,5	LI 00.500-1
Schüttgewicht		0,6	0,57	0,63	JU 10.01.211

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30953005**
 Artikelname **Jung Vollkornkrüstchen**

Seite 2/4

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
mesophile aerobe Keime	KBE/g	5,0 x E05	5,0 x E06	\$64 LFGB L01.00-5
E. coli	KBE/g	1,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L01.00-54
Hefen	KBE/g	5,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L01.00-37
Schimmel	KBE/g	5,0 x E04	1,0 x E05	\$64 LFGB L01.00-37
koag. pos. Staphylokokken	KBE/g	2,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L00.00-55
Bacillus cereus	KBE/g	2,0 x E02	1,0 x E03	\$64 LFGB L00.00-25
Salmonellen	KBE/25g	0	0	\$64 LFGB L00.00-20

Inhaltsstoffe

Zutaten: WEIZENVollkornmehl, WEIZENkleber, Meerspeisesalz, Malzmehl (ROGGEN, GERSTE, WEIZEN), Traubenzucker, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Stabilisator (Calciumphosphate), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), WEIZENmehl, Enzyme

Kennzeichnung Zusatzstoffe

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei unverpackter Ware, gemäß Zusatzstoffzulassungsverordnung bezogen auf die Standardanwendungsrezeptur

Anzugeben sind (bei -
unverpackter Ware):

Anzugeben sind (bei verpackter Ware):

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei verpackter Ware kann im Einzelfall geprüft werden, eine rechtssichere Lösung ist jedoch immer die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe im fertigen Gebäck.

QUID (sofern relevant)

100 g des Produktes enthalten (bzw. umgerechnet in Frischanteil, sofern anwendbar):

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30953005**
 Artikelname **Jung Vollkornkrüstchen**

Seite 3/4

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel; Anhang II Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen im Sinne des Artikels 21

Potenziell allergene Lebensmittel	Ja	Spuren	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	☒	☐	☐
Weizen	☒	☐	☐
Roggen	☒	☐	☐
Gerste	☒	☐	☐
Hafer	☐	☒	☐
Dinkel	☐	☒	☐
Kamut	☐	☒	☐
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒	☐
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	☐	☒	☐
Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Mandel	☐	☐	☒
Haselnuss	☐	☐	☒
Walnuss	☐	☐	☒
Kaschunuss	☐	☐	☒
Pekannuss	☐	☐	☒
Paranuss	☐	☐	☒
Pistazie	☐	☐	☒
Makadamia- oder Queenslandnuss	☐	☐	☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulphite (> 10 mg / kg od. mg / L)	☐	☐	☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☐	☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse(1)	☐	☐	☒

1) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

Produkt-Datenblatt

Artikelnummer **30953005**
Artikelname **Jung Vollkornkrüstchen**

Seite 4/4

Nährwerte

Parameter	Einheit	Wert
Brennwert kJ berechnet	kJ	1349
Brennwert kcal berechnet	kcal	319
Fett	g/100g	2,2
-- gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,7
Kohlenhydrate	g/100g	55,3
- Zucker	g/100g	0,8
Ballaststoffe	g/100g	12,2
Eiweiß	g/100g	13,6
Salz	g/100g	1,83

Transfettsäuren: maximal 2 g / 100 g Fett (davon ausgenommen sind die natürlichen Transfettsäuregehalte tierischer Fette, wie z.B. MilCHFett)

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem "Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)" und verwandten Gesetzen sowie den Folgeverordnungen und einschlägigen Leitsätzen und Verkehrsauffassungen in der jeweils gültigen Fassung.

Dieses Produkt enthält keine nach den EU-Verordnungen (EG)1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtigen Zutaten aus genetisch veränderten Organismen.

Das Loskennzeichen entspricht der Loskennzeichnungs-Verordnung.