



Slow Milling Backroggen 5%

Art. Nr.: 100784

EAN Nr.: 4025819001280

Ref. Nr.: 20230607

Beschreibung

Backzutat für gärstabile Teige, hohes Gebäckvolumen und lange Frischhaltung.

Der Slow Milling Backroggen 5% ist speziell abgestimmt auf die typischen Brotteige mit Sauerteigführung. Der Slow Milling Backroggen 5% eignet sich besonders zur Herstellung authentischer, handwerklicher Premium-Gebäcke.

Der Slow Milling Backroggen 5% enthält ausschließlich natürliche und traditionelle Zutaten (Sojakomponenten, Guarkernmehl und Emulgatoren werden daher nicht verwendet).

Zutaten:

Roggenmehl, Hochproteinweizenmehl, pflanzliches Öl (Sonnenblumen)*, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

*Technischer Hilfsstoff, muss nicht im Endgebäck deklariert werden.

Dosierung/ Rezeptur:

5 % von Getreideerzeugnissen

Eigenschaften

Erscheinung:

Hellgraues Pulver

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1500/354
Fett [g]	3,2
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,4
Kohlenhydrate [g]	54,7
davon Zucker [g]	3,5
Ballaststoffe [g]	4,5
Eiweiß [g]	24,5
Salz** [g]	0,14

* 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 18 Monate.

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

Verpackung:

In 20 kg Papiersäcken auf einer 600 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts



Slow Milling Backroggen 5%

Art. Nr.: 100784

Ref. Nr.: 20230607

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, Milch, Soja, Ei 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 Heißenwendungen vorgesehen.

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

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".