

Produkt-Spezifikation

Backoblaten 100 mm

gültig ab: 09.09.2022
ersetzt Ausgabe vom:

AZ 9002
Seite: 1 von 2



1. Produktbeschreibung:

Dünnes, mehlfarbiges, blattartiges Erzeugnis, hergestellt aus Weizenmehl, Kartoffelstärke und Wasser zwischen erhitzten Platten.

2. Sensorische Spezifikation:

Aussehen:	Mehlfarbene Oblaten; Oberfläche leicht glänzend; dünnes, gleichmäßig ausgebackenes, blattartiges Erzeugnis.
Geruch/Geschmack:	Neutral, arttypisch.

3. Nährwertangabe: 100 g enthalten durchschnittlich (Analyse):

Energie:	1518 kJ / 358 kcal
Fett:	1,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,50 g
Kohlenhydrate:	78 g
- davon Zucker:	1,5 g
Eiweiß:	8,0 g
Salz:	< 0,01 g

Die Angaben unterliegen den Schwankungen eines Naturproduktes.

4. Verpackung auftragsspezifisch:

In lebensmittelgerechter Folienverpackung:

5. Gesetzliche Anforderungen:

Die Oblaten entsprechen dem LFGB und verwandten Gesetzen, den Folgeverordnungen (Rückstands-VO, Höchstmengen-VO, Aflatoxin-VO) und den einschlägigen Leitsätzen, Verkehrsauffassungen, sowie der EG-Hygienerichtlinie (HACCP).

6. GMO-Status:

Wir sichern zu, dass das Produkt und dessen Zutaten nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) stammen und außerdem keine Kennzeichnung nach den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln erfordern.

7. Zutatenbezeichnung nach Lebensmittelkennzeichnungs-VO:

Weizenmehl, Stärke.

8. Allergenkennzeichnung:

Weizenmehl enthält Gluten. Keine weiteren Allergene.

Produkt-Spezifikation

Backoblaten 100 mm

gültig ab: 09.09.2022
ersetzt Ausgabe vom:

AZ 9002
Seite: 2 von 2



9. Mikrobiologie:

Das Produkt erfüllt die mikrobiologischen Kriterien der DGHM. Die empfohlenen Richtwerte zur Beurteilung werden eingehalten.

10. Lager- und Transportbedingungen: Haltbarkeit:

Diese Ware ist empfindlich gegen Feuchtigkeit. Daher möglichst kühl und 50-60% relativer Luftfeuchtigkeit lagern, also nicht in der Nähe von Heizkörpern und nicht an feuchten Stellen. Bitte nicht unmittelbar an einer Wand lagern.
Back-Oblaten sind empfindlich gegen Druck und Schlag; Bruchgefahr.

Mindesthaltbarkeit bei sachgerechter Lagerung: 3 Jahre

W. u. H. Küchle GmbH & Co. KG Bahnhofstrasse 12 89312 GÜNZBURG	2022.09.2 17:36:09 +02'00' <i>Monika Küchle</i>	 Digital unterscriben von Eberlein Datum: 2022.09.22 08:29:50 +02'00'
---	--	---