



Jung Sprinterbrot

Artikel-Nr.: 30153005

gültig ab : 28.03.2012

ersetzt PD vom : 07.10.2008

Seite : 1 von 4

Produktart Grundmischung für Mehrkornbrot

Anwendung / Dosierung

Quellstück	:	
Jung Sprinterbrot	:	3.500 g
Wasser	:	3.500 g
Gewicht	:	7.000 g
Teig	:	
Quellstück	:	7.000 g
Weizenmehl Type 550, 812, 1050	:	4.500 g
Roggenmehl Type 1150	:	2.000 g
Jung MS Sauer	:	220 g
Hefe	:	200 g
Wasser	:	3.100 g
Teiggewicht	:	17.020 g

Sensorische Merkmale

Aussehen	hellbraune Mischung, mit Sonnenblumenkernen, Roggen- und Weizenschrot, Maisgrieß und Weizenkeimen
Geruch	aromatisch
Geschmack	salzig, etwas säuerlich
Konsistenz	homogene Mischung

Chemisch- physikalische- Anforderungen

Parameter	Methode/Code	Sollwert	min.	max.	Einheit
Trocknungsverlust 102 °C, 2h	LI 00.500-1	8,5	7,0	10,0	%
Schüttgewicht	JU 10.01.211	0,8	0,77	0,83	kg/L
Siebanalyse > 0,8mm %	JU 10.01.208	55	50	60	%
Säuregrad	JU 10.01.203	22	16	28	ml NaOH/10g

Mikrobiologische Anforderungen

Keimgruppe	Methode	Richtwert	Warnwert	Einheit
mesophile aerobe Keime	§64 LFGB L01.00-5	5,0 x E05	5,0 x E06	KBE/g
Enterobacteriaceae	§64 LFGB L05.00-5	1,0 x E04	1,0 x E05	KBE/g
E. coli	§64 LFGB L01.00-54	1,0 x E02	1,0 x E03	KBE/g
Hefen	§64 LFGB L01.00-37	5,0 x E04	1,0 x E05	KBE/g
Schimmel	§64 LFGB L01.00-37	5,0 x E04	1,0 x E05	KBE/g
koag. pos. Staphylokokken	§64 LFGB L00.00-55	2,0 x E02	1,0 x E03	KBE/g
Bacillus cereus	§64 LFGB L00.00-25	2,0 x E02	1,0 x E03	KBE/g
Salmonellen	§64 LFGB L00.00-20	0	0	KBE/25g



Jung Sprinterbrot

Artikel-Nr.: 30153005

gültig ab : 28.03.2012

ersetzt PD vom : 07.10.2008

Seite : 2 von 4

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

04027358153055

MHD

12 Monate

Lagerbedingungen

ungeöffnetes Originalgebinde bei 18 - 25 °C und trockener Lagerung

Inhaltsstoffe

Zutat

Maisgrieß

Sonnenblumenkerne

Weizenvollkornschrot

Roggenvollkornschrot

Roggenvollkornsauerteig, getrocknet

jodiertes Speisesalz

Weizenkleber

Weizenkeime

Roggenmalz, geröstet

Stabilisator (Guarkernmehl)

Bohnenmehl



Jung Sprinterbrot

Artikel-Nr.: 30153005

gültig ab : 28.03.2012

ersetzt PD vom : 07.10.2008

Seite : 3 von 4

Zutaten (QUID) gemäß §8 LMKV

Nährwertangaben

Parameter	Wert
Brennwert kJ berechnet (kJ)	1441
Brennwert kcal berechnet (kcal)	342
Eiweiß (g/100g)	16,9
Kohlenhydrate (g/100g)	41,9
- Zucker (g/100g)	2,6
Fett (g/100g)	11,3
-- gesättigte Fettsäuren (g/100g)	1,7
-- Transfettsäuren bez. auf Fett (g/100g)	< 2
Ballaststoff (g/100g)	11,4
Natrium (g/100g)	2,591

Loskennzeichen entsprechend der Loskennzeichnungs-Verordnung

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 (GVO).



Jung Sprinterbrot

Artikel-Nr.: 30153005

gültig ab : 28.03.2012

ersetzt PD vom : 07.10.2008

Seite : 4 von 4

Angaben über potenzielle Allergene

Rechtsgrundlage ist die EU-Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschrift der Mitglieder über die Etikettierung und Aufmachung sowie die Werbung hierfür; Anhang IIIa Zutaten im Sinne des Artikels 6 Absätze 3a, 10 und 11

Allergen-Liste	
Potenzielle allergene Lebensmittel	+ / - / S *
Glutenhaltiges Getreide (1) sowie daraus hergest. Erzeugnisse	+
Krebs und Krebstiererzeugnisse	-
Eier und Eierzeugnisse	S
Fisch und Fischerzeugnisse	-
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	-
Soja und Sojaerzeugnisse	S
Milch und Milcherzeugnisse (2)	S
Schalenfrüchte (3) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	-
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	-
Senf und Senferzeugnisse	-
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	S
Schwefeldioxid (4) und Sulfite	-
Lupine und Lupinenerzeugnisse	S
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (5)	-

1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

2) einschließlich Laktose

3) d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

4) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂, angegeben

5) Schnecken, Muscheln, Kopffüßer

*** +: laut Rezeptur enthalten**

-: laut Rezeptur nicht enthalten

S: möglicherweise in Spuren enthalten

Vorstehende Angaben entsprechen dem Stand vom 28.03.2012 und können sich infolge von Änderungen im Lebensmittelrecht sowie aufgrund individueller Produktkriterien ändern.