

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%

Art. Nr.: 900303
EAN Nr.: 4025819004595
Ref. Nr.: 20181002

Beschreibung

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% ist ein Konzentrat zur Herstellung von Rührmassen für Früchtekuchen, Blechkuchen und Sandkuchen. Mit PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% können unter Zugabe von Zucker, Weizenmehl, Vollei und Öl, Sandgebäcke unterschiedlichster Variationen sicher und rationell hergestellt werden.

Zutaten:

Maisstärke, Kartoffelstärke, Zucker, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Reisstärke, Emulgator (Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Xanthan, Aromen, färbende Gewürzextrakte (Curcuma-Wurzel-Extrakt, Paprika-Extrakt)

Produktvorteil:

- PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% eignet sich besonders für zutatenreiche Früchte-/Schokokuchen und Blechkuchen mit schwerer Auflage.
- Ein Absinken der schweren Auflagen wird durch den Einsatz von PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% vermieden.
- PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% sorgt für einen, goldgelben Ausbund bei den Gebäcken.
- Feine Backwaren aus PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% haben eine sehr saftige und softige Krume.
- Durch die ausgewählten Aromen haben Gebäcke aus PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% einen ausgewogenen Geschmack.
- Die Frischhaltung der Gebäcke ist durch den Einsatz PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% ausgesprochen gut.

Anwendung:

Unter Zugabe von Zucker, Weizenmehl, Vollei und Öl und unter Beachtung der angegebenen Verfahrensparameter werden mit PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% Rührmassen für unterschiedliche Gebäckvariationen hergestellt.

Dosierung / Rezeptur:

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%	2.000 g
Weizenmehl Type 550 / 405	4.000 g
Zucker	4.000 g
Vollei	4.500 g
Pflanzenöl	4.500 g
Wasser	2.000 g
Gesamtmasse	21.000 g

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%

Art. Nr.: 900303

Ref. Nr.: 20181002

Eigenschaften

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1371/327
Fett [g]	1,8
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,7
Kohlenhydrate [g]	76,7
davon Zucker [g]	10,6
Ballaststoffe [g]	0,8
Eiweiß [g]	0,1
Salz** [g]	8,1

* 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 10 kg Papiersäcken auf einer 600 kg Palette 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

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.

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%

Art. Nr.: 900303

Ref. Nr.: 20181002

Sonstiges:

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

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".