



STAUB & CO. SILBERMANN

Ein Unternehmen der STOCKMEIER Gruppe

STAUB & CO. - SILBERMANN GmbH
Industriestraße 3, 86456 Gablingen

Produktspezifikation

STAUBCO® Brezellauge 36%

Materialnummer 1004832501031

Ihre Kundennummer

Druckdatum 23.04.2024

Version vom 07.11.2022

Merkmal	Einheit/Text	untere Grenze	obere Grenze	Methode
Gehalt NaOH	%	36	37	
Dichte 20 °C	g/cm³	1,39	1,40	
Natriumcarbonat	%		0,18	
Natriumchlorid	mg/kg		100	
Natriumsulfat	mg/kg		100	
Siliciumdioxid	mg/kg		10	
Aluminium	mg/kg		3	
Calcium	mg/kg		5	
Eisen	mg/kg		5	
Nickel	mg/kg		1	
erfüllt die Reinheitskriterien der Verordnung EU 231/2012, FCC und für Produkte zur Aufbereitung von Wasser für den menschlichen Gebrauch gemäß DIN EN 896.				

Diese Produktspezifikation dient nur zur Information und unterliegt nicht dem Änderungsdienst.

Mit freundlichen Grüßen

STAUB & CO. - SILBERMANN GmbH

EDV-Ausdruck, daher ohne Unterschrift gültig.

Wir gewährleisten die vertragsgemäße Beschaffenheit unseres Produktes im Rahmen unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen". Die obigen Spezifikationsparameter geben die Kriterien von Qualitätsprüfungen wieder. Sie bedeuten keine rechtliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften des Produktes oder seiner Eignung für einen konkreten Einsatzzweck. Bei Produkten, die von uns in Metallverpackungen geliefert werden beschränkt sich die Haltbarkeit aufgrund möglicher Rostbildung auf 180 Tage nach Auslieferung.



Das Produkt eignet sich zur Nutzung als Lauge für die Herstellung von Laugengebäck.

Anwendungsgebiete

STAUBCO® Brezellauge 36 % ist eine spezielle Lauge, hervorragend geeignet für die Froster- und Frischeproduktion von Laugengebäck.

Produktidentifikation

Produktgruppe	P10048325
Herkunft	DE
Hersteller	
Land	
Zertifikathersteller	
CAS-Nr.	001310-73-2
EINECS	215-185-5
E-Nummer	E 524
Chemische Bezeichnung	Natriumhydroxid
Chemische Formel	NaOH

Bei den Angaben in diese Produktinformation handelt es typische Werte.

Garantierte Werte entnehmen Sie bitte der Spezifikation.



**Mikrobiologie**

Name	Einheit	Menge
Gesamtkeimzahl	Cfu/g	n.a.
Kolibakterien	Cfu/g	n.a.
Schimmel	Cfu/g	n.a.
Hefe	Cfu/g	n.a.
Salmonellen	Cfu/g	n.a.
Schigellose	Cfu/g	n.a.
Staphylokokken	Cfu/g	n.a.

Kontamination

Chemische Kontamination	Einheit	Menge
As	ppm	<0,05
Pb	ppm	<0,01
Hg	ppm	<0,01
Löslichkeit		wasserlöslich
Fe ²⁺ + Fe ³⁺	ppm	
Sulfat (SO ₄ ²⁻)	ppm	
Chlorid (Cl ⁻)	ppm	
Chemische Kontamination		
Fremdkörperkontrolle	Geschlossenes System, Filter	





Nährwertangaben

Name	Einheit	Menge
Energie	kJ/100g	n.a.
Energie	kcal/100g	n.a.
Protein	g/100g	n.a.
Kohlenhydrate:	g/100g	n.a.
davon Zucker	g/100g	n.a.
davon Stärke	g/100g	n.a.
davon andere	g/100g	n.a.
Fett:	g/100g	n.a.
davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	n.a.
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	n.a.
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	n.a.
davon Transfettsäuren	g/100g	n.a.
davon Cholesterol	g/100g	n.a.
Wasser	g/100g	n.a.
Organische Säuren	g/100g	n.a.

Mineralien

Name	Einheit	Menge
Natrium	g/100g	ca. 21
Potassium	g/100g	n.a.
Zink	mg/100g	n.a.
Kupfer	mg/100g	n.a.
Andere	mg/100g	n.a.



Lebensmittelunverträglichkeiten – Allergene

Name	Enthalten	Direkte Kontamination	Kreuz-Kontamination
Gerste	n	n	n
Rind	n	n	n
Kakao	n	n	n
Karotten	n	n	n
Sellerie und Sellerieprodukte	n	n	n
Zerealien, die Gluten und Produkte, die mit diesen Stoffen (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste) produziert wurden, enthalten	n	n	n
Huhn	n	n	n
Koriander	n	n	n
Krusten- und Schalentiere	n	n	n
Eier und Eiprodukte	n	n	n
Fisch und Fischprodukte	n	n	n
Glutamat	n	n	n
Lupinen und Produkte dieser Art	n	n	n
Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)	n	n	n
Weichtiere und Produkte dieser Art	n	n	n
Senf und Senfprodukte	n	n	n
Nüsse und Nussprodukte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)	n	n	n
Erdnüsse und Erdnussprodukte	n	n	n
Schwein	n	n	n
Sesam und Sesamprodukte	n	n	n
Sojabohnen und Sojaprodukte	n	n	n
Sulfit (E221-E228)	n	n	n
Schwefeldioxid	n	n	n

Eignung für alternative Ernährungsweisen

Ernährungsart	Ja / Nein
Zöliakie	Ja
Halal	Ja, Statement
Koscher	Ja, Zertifikat
Laktoseintoleranz	Ja
Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja, Zertifikat

Lagerungsbedingungen

Lagerungsbedingungen	>10 °C
MHD	12 Monate
min. MHD nach Auslieferung	min 6. Monate (bei üblichen Auftragsmengen)
Lagerzeit	siehe Werkszeugnis
Verpackung	Zulassung gemäß FDA und ADR

GMO Erklärung, gemäß der Bestimmungen 298/2008/EC und 1830/2003/EC

Rohstoff- und herstellungsbedingt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält. Das Produkt muss gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 nicht gekennzeichnet werden.

Bestrahlung, gemäß der Anordnung 1999/2/EC und 1999/3/EC

n.a.



BSE/TSE Erklärung

STAUBCO® Brezellauge 36 % wird nicht unter Verwendung von Rohstoffen tierischen Ursprungs hergestellt. Deshalb gehen wir davon aus, dass kein Risiko für die Kontamination mit BSE/TSE Keimen oder anderen Verunreinigungen tierischen Ursprungs vorliegt.

Lösemittelrückstände

Dem Produkt werden nach unserem heutigen Kenntnisstand rohstoff- und herstellungsbedingt keine Lösemittel zugesetzt.

Sonstige Informationen

Der Rohstoff ist gemäß FDA Regulation 21, CFR § 184.1783 als "Generally Recognized as Safe" (GRAS) eingestuft innerhalb der Begrenzung dieser Regularie. Das Produkt eignet sich zur Nutzung als Brezellauge 36 % (geeignet für Froster- und Frischeproduktion).

Disclaimer

Wir gewährleisten die vertragsgemäße Beschaffenheit unseres Produktes im Rahmen unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen".

Entsorgung

Alkalisches Wasser vor dem Ablassen neutralisieren. Örtliche Grenzwerte bei der Entsorgung beachten. Bei sachgemäßer Einleitung geringer Konzentrationen in biologische Kläranlagen sind Störungen der Abbauaktivitäten im Belebtschlamm nicht zu erwarten.

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Chemikalien beachten (PSA).

Allgemeine Hinweise

Die in der Produktinformation und im Sicherheitsdatenblatt enthaltenen anwendungstechnischen Hinweise beruhen auf unseren technischen Erfahrungen. Die Angaben stellen keine verbindlichen Zusagen bestimmter Eigenschaften dar. Die Eignung des Produkts für den konkret beabsichtigten Einsatzzweck muss vom Abnehmer/Verwender vor der Anwendung/Weiterverarbeitung geprüft werden.

Diese Produktinformation entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß HGB §§ 377 f.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten stehen Ihnen die Berater der STAUB & CO. – SILBERMANN GmbH jederzeit gerne zur Verfügung.