Produktspezifikation

Rezept: 101
Artikelbezeichnung:
Hoch Oblaten 11er

Hoch GmbH Oblatenfabrik
Postfach 1465, 63884 Miltenberg
Friedenstraße 24, 63927 Bürgstadt
Tel: 09371-9794-0
Fax: 09371-9794-27
Email: info@hoch-oblaten.de
Internet: www.hoch-oblaten.de

1. Deklaration:
(Back-) Oblaten

2. Produktbeschreibung:
Dünnes, blattartiges, weißes Erzeugnis, hergestellt aus Weizenmehl, Stärke und Wasser.
Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen und kann zur Herstellung von Backwaren oder zum Verzehr gebacken bzw. pur verwendet werden.

3. Sensorische Parameter:

Geruch:	geruchlos, neutral, ohne Fremdgeruch
Geschmack:	neutral, ohne Fremd- / Beigeschmack
Konsistenz:	dünnes, blattartiges, knuspriges, Erzeugnis
Aussehen:	weiße Oblaten, Oberfläche glänzend, gleichmäßig dick
Fremdbestandteile:	frei von Fremdbestandteilen und Verunreinigungen jeder Art

4. Ursprung
Pflanzlich; Ursprungsland: Deutschland

5. Chemische und physikalische Parameter:

Maße:	runde oder eckige Formate	**Dicke der Oblaten:**	1,2 +/- 0,1mm
Trockenmasse:	88-90%	**Rohfaser:**	1-2%

Nährwerte pro 100g Endprodukt

Energie	1538 kJ / 363 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	78 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3,2 g
Salz	< 0,1 g

6. Zutaten:

Zutat	Deklaration	Anteil am Endprodukt in %
Weizenmehl	Weizenmehl	ca. 80%
Kartoffelstärke	Stärke	ca. 20%

Es werden keine Zusatzstoffe eingesetzt.

7. Mikrobiologische Parameter:

Gesamtkeimzahl/g:	<10.000 KBE	**Hefen/Schimmelpilze/g:**	<1.000 KBE
Enterobacteriaceae/g:	<100 KBE	**E. Coli/10g:**	<10 KBE
Salmonellen/25g:	neg.		

Datum	Erstellt	Freigegeben	Version
14.04.2016	DH	CH	3

Dieses Dokument wurde per EDV erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig.

8. Allergene:

Allergen	enthalten		mögliche Kreuzkontamination
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse	X		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
Fisch und Fischerzeugnisse		X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
Soja und Sojaerzeugnisse		X	
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)		X	
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
Senf und Senferzeugnisse		X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite, Konzentration: 10mg/kg		X	
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

9. Gesetzliche Anforderungen:
Die Ware entspricht den aktuell in Deutschland und der EU gültigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere der deutschen Richtlinie für Dauerbackwaren.

10. Alkoholgehalt:
Das Produkt ist frei von Alkohol.

11. Gentechnik:
Das Produkt selbst, sowie die verwendeten Rohstoffe (auch Zusatzstoffe und Hilfsstoffe) sind nicht aus oder unter Zuhilfenahme von gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden. Es ist somit nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften (VO EG Nr. 1829/2003 und 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig und kann als GVO-frei ausgewiesen werden.

12. Mindesthaltbarkeit:
Haltbarkeit bei der Anlieferung mindestens 2 Jahre.

13. Lagerbedingungen:
Trocken lagern

14. Verpackung:
Je nach Kundenwunsch und Auftragsgröße:
- Folienbeutel (PE), Folienbeutel (OPP), Faltschachtel, Papier

Wir weisen darauf hin, dass es sich bei den analytischen Kenndaten um Durchschnittswerte von Einzeluntersuchungen und nicht um partiebezogene Analysen handelt.