



## Produktspezifikation

erhalten am 11.03.2025  
STAV 213916

## GDL Backpulver phosphatfrei

hergestellt in Deutschland

**Art.-Nr. 7725 - 25 kg**

**Art.-Nr. 7705 - 5 kg**

**Art.-Nr. 77025 - 2,5 kg Eimer**

### Produktbeschreibung

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Aussehen              | Pulver mit Grobanteilen |
| Farbe                 | gelblich                |
| Geruch                | neutral                 |
| Konsistenz und Gefüge | Pulver                  |

### Zutaten

Säuerungsmittel Glucono-Delta-Lacton, Backtriebmittel Natron, Maismehl.

### Nährwerte in 100 g berechnet

Kcal 60, kJ 250, Fett 0,5 g, davon ges. FS 0,3 g, Kohlenhydrate 12,4 g, davon Zucker 0,1 g, Eiweiß 1,3 g, Salz 18,5 g.

### Anwendung

20 – 40 g auf 1 kg Mehl/Stärke

### Allergene

keine

### Verpackung

lebensmitteltauglich

### Kennzeichnung

Produktbezeichnung s.o. MHD: TT.MM.JJJJ/Pal.-Nr.

### Mindesthaltbarkeit

12 Monate bei geschlossenem Gebinde, Lagertemperatur 5°C bis max. 23°C

### GMO

Das Produkt ist im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

erstellt am 07.03.2025 von A. Schunk