

- ☐ Testmuster
☒ Standard

Uldo Sauer

1000

1. Beschreibung

Bezeichnung	Teigsäuerungsmittel				
Verwendung	Pasteuses Teigsäuerungsmittel auf Basis von natürlichem Sauerteig.				
Dosierung	Weizenbrot	2-3	% auf Mehl		
	Weizenmischbrot	3-4	% auf Mehl		
	Roggenmischbrot	4-5	% auf Mehl		
	Roggenbrot	5-6	% auf Mehl		
	Schrotbrot	6-7	% auf Mehl		
Getreideanteile/	n.b.		%		%
QUID-Angaben			%		%
			%		%
			%		%

2. Sensorische / Technologische Merkmale

Konsistenz	pastös	Farbe	braun/hell

Struktur	--	Reinheit	ohne Fremdkörper nach Stand der Technik.
Geruch	säuerlich	Geschmack	säuerlich
pH-Wert/ °S	ca. 3,3 / 175 +/-	Feuchtigkeit	n.b.

3. Verpackung/ Kennzeichnung

☒ Karton	25 kg Netto-Inhalt	☐ Big Bag	kg Netto-Inhalt
Material Papiersack	Karton	Material Big Bag	UV-stabilisiertes PP-Gewebe und PP-Garn (EN 1898)
Material Innenfolie	PE Beutel		
Gewicht Papier	k. A.	Gewicht Big Bag	2500 g
Gewicht Folie			
Kennzeichnung	Bezeichnung, Art.-Nr., Chargen-Nr. (#####), Prod.-Datum (TT.MM.JJ), MHD (TT.MM.JJ), QC, EAN, Netto-Gewicht, Zutaten, Sicherheitshinweise, Hersteller.		
EG-Öko-Kontroll-Nr.	D-BY-006-42219-B	BIOLAND Betriebs-Nr.	908480
Herstellungsland	Deutschland	EAN-Code	4024429010002

4. GVO-Information

Das Produkt enthält keine Zutaten, die im Sinne der Verordnungen V (EG) 1829/2003 und V (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind.

5. Lagerbedingungen

MHD	9 Monate ab Produktionsdatum	Restlaufzeit	n.b. Monate ab Anlieferungsdatum
bei unversehrter Originalverpackung, trocken, lichtgeschützt, ohne direkte Wärmeeinstrahlung.			

6. Mikrobiologie

Mikrobiologie	Entsprechend der Richt-/ und Warnwerte zur Beurteilung von Getreidemahlerzeugnissen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).
---------------	--

7. Rückstände/ Kontaminanten

Pestizide/ Schwermetalle/ Mykotoxine	Entsprechend der jeweils gültigen Fassungen der V (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und V (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie deren Folgeverordnungen.
--	--

8. Zutaten

Mahlprodukte (ROGGEN), Trinkwasser, Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure)
--

8a. Herkunftsangaben

9. Deklarationsempfehlung

im fertigen Gebäck nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Mahlprodukte (ROGGEN), Trinkwasser, Säuerungsmittel (Milchsäure, Essigsäure)
--

10. Nährwerte

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert		Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiß	Salz
<i>kJ</i>	<i>kcal</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>	<i>g</i>
783	187	0,9	0,1	36	2,1	6,8	4,9	0,002

☐ Werte sind analytisch ermittelt.

☒ Werte sind rechnerisch ermittelt und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel, Lieferanten Spezifikationen.

11. Allergene

nach LMIV V (EU) Nr. 1169/2011

Allergengruppe	ja	nein	kk*	Zutaten
Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.	☒	☐	☐	ROGGEN
Krebstiere und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Eier und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Fische und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Erdnüsse und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Sojabohnen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Milch und daraus gew. Erzeugnisse (einschl. Laktose)	☐	☐	☒	
Schalenfrüchte daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sellerie und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Senf und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	
Sesamsamen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	☐	☒	☐	
Lupinen und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und daraus gew. Erzeugnisse	☐	☒	☐	

*kk: Rohstoff mit allergenem Potenzial wird im Betrieb verarbeitet und kann möglicherweise in Spuren enthalten sein.

Das Produkt und seine Verpackung entsprechen den zum Lieferzeitpunkt gültigen Fassungen der deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, insbesondere dem „Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)“ sowie dem „Codex Alimentarius“. Das Produkt wurde nicht bestrahlt und ist kein Novel Food. Die Lagerung der Rohstoffe sowie die Herstellung des Produktes erfolgen mit der erforderlichen Sorgfalt sowie unter Einhaltung eines HACCP-Systems. Ein Sicherheitsdatenblatt zum Produkt ist auf Anfrage oder online erhältlich.