



Slow Milling Flüssigmalz

Art. Nr.: 916663

EAN Nr.: 4025819101775

Ref. Nr.: 20160803

Beschreibung

Slow Milling Flüssigmalz ist ein inaktiver flüssiger Malzextrakt von hellbrauner Farbe und charakteristischem Malzaroma, hergestellt aus 100% reinem Gerstenmalz.

Zutaten:

Gerstenmalzextrakt

Deklaration im Endgebäck:

Gerstenmalzextrakt

Produktvorteil:

- Gebäcke erhalten ein süßlich-aromatisches Malzaroma
- Krume und Kruste werden goldbraun gefärbt (je nach Zugabe)
- Die im Slow Milling Flüssigmalz enthaltenen Kohlenhydrate dienen der Hefe als Nahrungsquelle.

Anwendung:

Slow Milling Flüssigmalz wird hauptsächlich zur Geschmacksabrundung von Backwaren eingesetzt.

Dosierung / Rezeptur:

Je nach gewünschtem Effekt.
Empfehlung für Brot und Brötchen 0,5 – 5%

Eigenschaften

Erscheinung:

Hellbraune viskose Flüssigkeit mit typisch süßlichem Geschmack und Geruch

Chemisch-/physikalische Daten:

pH-Wert:

5 - 6



Slow Milling Flüssigmalz

Art. Nr.: 916663

Ref Nr.: 20160803

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1340/315
Fett [g]	0,0
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,0
Kohlenhydrate [g]	75,1
davon Zucker [g]	50,0
Ballaststoffe [g]	0,4
Eiweiß [g]	3,4
Salz** [mg]	0,25

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 * Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 15 kg Eimer auf einer 540 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 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.

Sonstiges:

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



Slow Milling Flüssigmalz

Art. Nr.: 916663

Ref Nr.: 20160803

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie 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. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren 'Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen'.