

Phönix CROSS-MALZ

Art. Nr.: 904112

EAN Nr.: 4025819100563

Ref. Nr.: 20210208

Beschreibung

Malz-Lecithin-Backmittel zur Herstellung von Kleingebäck, Weißbrot und Toastbrot. Unter Einsatz von PHÖNIX CROSS-MALZ können durch die enthaltenen hochwirksamen Inhaltsstoffe problemlos Gebäcke hergestellt werden. PHÖNIX CROSS-MALZ eignet sich für die normale Teigführung sowie für die Gärunterbrechung.

Zutaten:

Verdickungsmittel Guarkernmehl, Zucker, **Sojamehl**, **Dinkelmehl (Triticum spelta)**, **Dinkelmalmehl**, pflanzliches Öl (Sonnenblumen), Emulgator Sonnenblumenlecithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme [Trägerstoff **Weizenmehl**].

Verkehrsbezeichnung:

Backmittel für Kleingebäcke

Produktvorteil:

- Rezeptur frei von Diacetylweinsäureestern (DAWE)
- Teige mit PHÖNIX CROSS-MALZ sind besonders maschinenfreundlich und gut aufzuarbeiten.
- PHÖNIX CROSS-MALZ erhöht in hohem Maße die Gärstabilität der Teige.
- PHÖNIX CROSS-MALZ ist für die Gärunterbrechung geeignet.
- Gebäcke, die unter Verwendung von PHÖNIX CROSS-MALZ hergestellt wurden, haben einen aromatischen Geschmack und weisen eine aromatische Röste auf.
- PHÖNIX CROSS-MALZ sorgt für ein höheres Volumen der Gebäcke.

Anwendung:

PHÖNIX CROSS-MALZ wird mit den anderen Zutaten nach betriebsüblichen Parametern zum Teig verarbeitet. PHÖNIX CROSS-MALZ kann für alle Backwaren, vorzugsweise für Kleingebäck und Feine Backwaren, eingesetzt werden.

Dosierung / Rezeptur:

30 g auf 1 kg Mehl bzw.

50 g auf 1 l Zuguß

Eigenschaften

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1586/381
Fett [g]	10,8
davon gesättigte Fettsäuren [g]	1,0
Kohlenhydrate [g]	43,8
davon Zucker [g]	20,0
Ballaststoffe [g]	25,6
Eiweiß [g]	13,4
Salz** [g]	0,012

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

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

Phönix CROSS-MALZ

Art. Nr.: 904112

Ref. Nr.: 20210208

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 18 Monate.

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

Verpackung:

In 25 kg Papiersäcken auf einer 750 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, Milch, Soja, Ei 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.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden 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 oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".