

PRODUKTPROFIL

Art.-Nr.: 082262	Plange Rogamalt	20 kg
Beschreibung:	Plange Rogamalt ist ein thermisch aufgeschlossenes natürliches Pulverprodukt, hergestellt aus gemälzten und gemahlenen Roggenkörnern. Es verleiht Brot und Gebäck einen würzigen, aromatischen Roggen-Malz-Geschmack. Die kräftige Farbe unterstützt den rustikalen, dunklen Brotcharakter.	
Sensorik:	Farbe:	dunkelbraun
	Geruch:	angenehm nach Malz
	Geschmack:	arteigen, kein Fremdgeschmack
	Beschaffenheit:	mehlig
Verkehrsbezeichnung:	Roggenmalzmehl	
Zutaten (in absteigender Reihenfolge):	Roggen gemälzt – thermisch stabilisiert Roggenmalz	
Mind.-Haltbarkeit (MHD):	12 Monate	
Lagerung / Transport:	vor Wärme und Feuchtigkeit schützen	

Nährwertangaben (g/100g Erzeug- nis):	Brennwert:	1.239 kJ / 296 kcal					
	Eiweiß (N x 5,8):	9,0					
	Kohlenhydrate:	54					
	davon Zucker:	10,8					
	Fett:	2,0					
	davon ges. Fettsäuren:	0,4					
	Ballaststoffe:	12,0					
	Natrium:	0,002					
	Salz	0,005					
Eigene Berechnung basierend auf Nährwertberechnungsprogramm.							
Allergen- kennzeichnung:	Allergen im Produkt enthalten:	laut Rezeptur verwendet		wird auf der Produktions- linie gefah- ren		im Betrieb verwendet	
		ja	nein	ja	nein	ja	nein
	Glutenhaltiges Getreide	x					
	Soja und Sojaerzeugnisse		x	x			
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		x		x
	Schalenfrüchte		x		x		x
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		x	x			
	Eier und Eierzeugnisse		x	x			
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)		x	x			
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		x	x			
	Fisch und Fischerzeugnisse		x		x		x
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		x		x
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x		x		x
	Senf und Senferzeugnisse		x		x		x
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		x		x
	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg) als SO ₂ ange- geben		x		x		x
Gentechnologie:	Das Produkt ist nach den derzeit geltenden Vorschriften entspr. Verordnung (EU) 1829 / 2003 und Verordnung (EU) 1830 / 2003 zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.						

Verpackung:	Produktverpackung: Papiersack Gebindeeinheit: 20 kg Paletteneinheit: 27 x 20 kg Die Anlieferung erfolgt in hygienisch einwandfreien, sauberen und dicht verschlossenen Verpackungen.
Lebensmittelrechtliche Bewertung:	Die Ware entspricht den derzeit gültigen, lebensmittelrechtlichen Richtlinien, Verordnungen und Gesetzen. Die Herstellung der Produkte erfolgt nach den Anforderungen der DIN EN ISO 22000:2005 und IFS.
Anwendungsrezeptur:	Dosierung: 0,5 – 5 % auf Mehl

Die gemachten Angaben beruhen auf unserem besten Wissen und entbinden den Anwender nicht, die ihn und das Endprodukt betreffenden Angaben und gesetzlichen Bestimmungen zu überprüfen.		
erstellt: Diana Röwer Die Profile sind ohne Unterschrift gültig.	geprüft und genehmigt: Klaus Schröder Leiter-QS und F&E	
Revision: 5	gespeichert unter: Rogamalt_082262.DOC	Stand: 15.11.2012