

PRODUKT-SPEZIFIKATION



Produktname

Produktbeschreibung

Kastalia Flüssighefe 20 kg

Flüssighefe mit vergleichbarer Triebkraft wie Presshefe, universell geeignet für alle Anwendungen und Teigführungen

Art.-Nr.

EAN Code

100003951

3516664170005

Dosierung

Inhalt

1:1, wie Presshefe

20 kg

Verpackungsmaterial

Anzahl VE / Palette

Bag-in Box, PE Beutel + Karton

45

Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit (ab Produktion) / Tage

gekühlt bei 0°C bis 6°C (Transport bis 10°C)

28

Zutaten

Flüssighefe (Hefezellen (*Saccharomyces cerevisiae*), Wasser), Speisesalz, Stabilisator: Xanthan

GMO-Status

Konformität

Keine Kennzeichnung gemäß
EU-VO 1829/2003 und 1830/2003

Alle verwendeten Verpackungen sind unbedenklich im Sinne des
Lebensmittelbedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)
und entsprechen den EU-VO 1935/2004 und VO 10/2011

Nährwertangaben pro 100 g

Energie (kJ)

372,00

Energie (Kcal)

88,00

Fett (g)

1,40

davon gesättigte Fettsäuren (g)

0,20

Kohlenhydrate (g)

3,60

davon Zucker (g)

2,90

Ballaststoffe (g)

6,80

Eiweiß (g)

12,00

Salz (g)

2,50

Allergene

Allergene	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich
Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein	Nein
Krebstiere und -erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein	Nein
Fische und -erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sojabohnen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Milch und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und -erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und -erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)	Nein	Nein
Lupinen und -erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und -erzeugnisse	Nein	Nein

Mikrobiologie

Bei diesem Hefeprodukt handelt es sich um einen Rohstoff für die gewerbliche Weiterverarbeitung, der nicht zum rohen Verzehr und nicht zur direkten Weitergabe an Endverbraucher geeignet ist. Die damit hergestellten Lebensmittel müssen vor dem Verzehr gebacken werden. Die genannten Richtwerte orientieren sich an der von der COFALEC veröffentlichten allgemeinen Charakterisierung von Backhefe. Eine eventuelle Überschreitung stellt nicht automatisch eine Einschränkung der Verkehrsfähigkeit dar.

Coliforme Keime	max. 1000
Staphylococcus aureus	max. 10
Salmonellen	negativ/25g

Sonstiges

-

Datum	Jun 25
Version	'006