

MIKROBIOLOG. KENNZAHLEN (KbE/g)

Aerobe mesoph. Keime:	< 10 ⁶
Schimmelpilze:	< 10 ⁴
Enterobacterium:	< 10 ⁵
E. coli:	< 10 ²
Salmonellen :	n.n. 25g

NÄHRWERTANGABEN (g/100g Erzeugnis)

Brennwert:	(kJ):	1663	(kcal):	397
Fett:		5,9		
davon ges. Fettsäuren:		4,2		
Kohlenhydrate:		80		
davon Zucker:		42		
Ballaststoffe:		1,6		
Eiweiß:		3,4		
Salz:		0,91		
BE:		6,7		

Die Nährwerte wurden aufgrund von Lieferantenangaben und Daten der Universität Gießen errechnet. Die angegebenen Nährwerte unterliegen den Schwankungen natürlicher Lebensmittel.

ALLERGENHALTIGE INHALTSSTOFFE

vorhanden:	ja	in Spuren möglich	nein
Glutenhaltiges Getreide	X		
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X		
Schalenfrüchte			X
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Schwefeldioxid, Sulfite(>10mg/kg)			X
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse			X
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse			X

Gemäß EU-VO 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Rohstoffe und betriebliche Abläufe wurden mittels HACCP und Vital-3.0 Konzept geprüft und bewertet und bilden die Grundlage unserer Allergen und Spurendecklaration.

GENTECHNOLOGIE

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

LAGERUNG

Lagerbedingungen:	An einem trockenen und sauberen Ort, gut verschlossen, bei einer Temperatur von 5-25 ° C unter 65% relativer Luftfeuchtigkeit lagern.
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
MHD-Kennzeichnung:	Aufdruck am Sack

VERPACKUNG

Produktverpackung:	Papiersack mit Innensack	
Füllmenge:	10 kg	
Palettengewicht / Beschreibung:	840 kg	EU-Holzpalette

Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise

Grundrezeptur:		Verarbeitungshinweise
Diamant Biskuit-Mix ohne Ei Bag 10 kg	1,000kg	Die Zutaten 10 Minuten intensiv aufschlagen. Backen: ca. 35 Minuten bei 185 °C
Vollei	0,550kg	
Wasser ca.	0,200kg	
Vanillearoma	0,004kg	
Gesamt	1,754kg	

Rezept Roulade

Diamant Biskuit-Mix ohne Ei Bag 10 kg	1,000kg	Die Zutaten 10 Minuten intensiv aufschlagen. Backen: Oberhitze ca. 250 °C Unterhitze ca. 230 °C ca. 6 – 8 Minuten
Vollei	1,100kg	
Wasser ca.	0,100kg	
Zucker	0,150kg	
Vanillearoma	0,004kg	
Zitronenaroma	0,003kg	
Gesamt	2,357kg	

ZUSATZANGABEN

Gemäß EU-VO 1333/2008 Höchstmengenbegrenzte Zusatzstoffe: In diesem Produkt sind Emulgatoren E475, E477, Backtriebmittel E450i enthalten und wurden im Bezug auf die Grundrezeptur berechnet.

Für Rohstoffe wird Lebensmittelqualität gemäß den geltenden Rechtsvorschriften garantiert: - Mykotoxine (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Schwermetalle (EG-Verordnung 1881/2006 in der geltenden Fassung) - Pestizidrückstände (EG-Verordnung 396/2005 in der geltenden Fassung). Puratos überwacht Kontaminanten mithilfe eines Stichprobenplans, der auf Risikoanalysen basiert.

Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt und enthält keine bestrahlten Inhaltsstoffe. Eine spezifische Kennzeichnung gemäß der EG-Richtlinie 1999/2 und ihren Änderungen ist nicht erforderlich.

Die Lieferung erfolgt in einer hygienischen, sauberen und dicht verschlossenen Verpackung. Die Produkte entsprechen den aktuellen Lebensmittel- und Industrievorgaben.

erstellt am:	erstellt von:	geprüft am:	geprüft von:	freigegeben am:	freigegeben von:
12.12.2023	J. Obermayr	12.12.2023	H. Hinterberger	12.12.2023	J. Obermayr

Die obigen Informationen sind nur für unsere Kunden bestimmt (und wir übernehmen keine Haftung für Dritte) und entsprechen unseren aktuellen Kenntnissen und Erfahrungen. Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen geliefert. Wir übernehmen keine Haftung für die Auswirkungen von Kombinationen oder Mischungen des Produktes, die nicht gemäß unseren Empfehlungen sind. Unsere Kunden werden bei der Verwendung unserer Produkte aufgefordert, alle relevanten rechtlichen, administrativen und gesetzlichen Anforderungen und Prozesse, im Zusammenhang mit der Verwendung und dem Schutz der Umwelt einzuhalten.