

		Produktdatenblatt			
		Puratos Austria			gültig ab:
		GmbH			10.05.2023
		Maria-Theresia-Straße 41 4600 Wels			Ausgabe 02
ARTIKEL		ARTIKELNUMMER	EAN		
Diamant Schokomix RFA-MB Bag 10 kg		4117506	9003393870367		
SENSORIK					
Farbe:	braun				
Geruch:	nach Kakao				
Geschmack:	süß				
Konsistenz:	Pulver				
EINSATZBEREICH		VERWENDUNGSZWECK	EINSATZMENGE		
Schoko Biskuit		Das Produkt muss vor dem Verzehr erhitzt werden	100%		
ZUTATEN laut EU-VO 1169-2011 (*inkl. Auskunft über technologische Wirkung im verzehrfertigen Endprodukt)					
Zutaten	%-Angabe (QUID)	E-Nummer	Ursprung²	Wirkung JA/NEIN¹	
Zucker			EU	J	
WEIZENmehl			EU	J	
Stärke				J	
Fettarmer Kakao (Fettarmer Kakao, Säureregulator: E501)*	4,6		Non EU	J	
Emulgator		E475, E472b, E477, E471		J	
Schokoladenpulver Kakao: 69% mindestens (Kakaomasse, Zucker, fettarmer Kakao, Kakaobutter, Vanilleextrakt)*	1,6		Non EU	J	
Backtriebmittel		E450i, E500ii		J	
MagerMILCHpulver				J	
Salz				J	
Aroma				J	
*RFA-MB					
VERKEHRSBEZEICHNUNG		Basismischung zur Herstellung für Schokobiskuit			
² Achtung: Die Angaben zur Herkunft / Ursprung unserer Rohstoffe dient ihrer Information nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Erstellung des Dokuments und kann kurzfristig von obigen Angaben abweichen um eventuelle Lieferengpässe zu vermeiden. Gründe könnten u.a. erntebedingte Engpässe, Lieferausfall bestehender Lieferanten durch höhere Gewalt (Feuer,...), und dergleichen sein. Die Angabe stellt keine Ursprungsgarantie dar.					
HACCP-System					
Entsprechend den Forderungen der LebensmittelhygieneVO ist ein Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit eingeführt. Die jährlichen Hygieneschulungen der Mitarbeiter werden durchgeführt.					
CHEM./PHYSIKAL. KENNZAHLEN					

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):	1698	(kcal):	405
Fett:		7,8		
davon ges. Fettsäuren:		6		
Kohlenhydrate:		76		
davon Zucker:		43		
Ballaststoffe:		3,4		
Eiweiß:		5,2		
Salz:		0,81		
BE:		6,3		

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 Spurendeklaration.

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 PE-Innensack	
Füllmenge:	10 kg	
Palettengewicht / Beschreibung:	840 kg	EU-Holzpalette

Rezept-Informationen / Verarbeitungshinweise

Grundrezeptur:		Verarbeitungshinweise
Diamant Schokomix RFA-MB Bag 10 kg	1,000kg	Die Zutaten 10 Minuten intensiv aufschlagen. Backen: ca. 40 Minuten bei 185 °C.
Vollei	0,700kg	
Wasser ca.	0,160kg	
Gesamt	1,860kg	

Rezept Rouladen

Diamant Schokomix RFA-MB Bag 10 kg	1,000kg	Die Zutaten 10 Minuten intensiv aufschlagen. Backen: Oberhitze ca. 250 °C Unterhitze ca. 230 °C 6 – 8 Minuten mit wenig Schwaden
Vollei	0,750kg	
Wasser ca.	0,150kg	
Gesamt	1,900kg	

ZUSATZANGABEN

*RFA-Zertifikatsnr.: BVH-3301201913873802/RFA_CO1000003828

Gemäß EU-VO 1333/2008 Höchstmengenbegrenzte Zusatzstoffe: In diesem Produkt sind Backtriebmittel E450i und Emulgator E475, E477 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:
10.05.2023	J. Obermayr	10.05.2023	H. Hinterberger	10.05.2023	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.